03 September | Oktober | November 2017 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
HABANA – STADT DER ZIGARREN

PFEIFEN TABAK
NEUE BLENDS FÜR SIE GETESTET

ROBUSTO TASTING
DER KLASSIKER MIT FORMAT

CRAFT BEER
PALE ALE ODER DOCH LIEBER PILS?

FINE LIFE
LOGENPLÄTZE MIT ATMOSPHÄRE

DIE BRANCHE TRIFFT SICH IN DORTMUND

inter tabac

Herbert Knaup
Markant, vielseitig, gelassen

4 196961 505008 03

NEU
BUENA VISTA
Dark Fired Kentucky
IN RAUCH VEREDELT
Dark Fired Kentucky – ein Tabak, entstanden aus jahrhundertealter Tradition, die Kentuckys Farmer zur Perfektion gebracht haben. In einer speziellen Rauch-Trocknung hängt der Tabak in Räucherscheunen über schwelendem Eichen- und Hickoryholz. Jedes einzelne Blatt kann so diese einzigartig röstig-rauchigen Aromen aufnehmen, die ihn so besonders machen. BUENA VISTA Dark Fired Kentucky. Die neue, aufregend andere Tabak-Komposition.
BUENA VISTA – *Cigarros Excitantes.*
BUENA VISTA
Dark Fired Kentucky

Die Mischung macht´s

Liebe Leserinnen und Leser,

bei Pfeifentabak und Cigarren werden die unverkennbaren Markeneigenschaften durch individuelle Mischungen erzielt. Natürlich hat – wie bei allen Top-Produkten -die Qualität der verarbeiteten Tabake erheblichen Einfluss auf das Ergebnis. Alles zusammen und in die richtigen Hände bei der Fertigung gelegt machen aus Rohstoffen ganz besondere Genussprodukte. Das ist übrigens bei FINE TOBACCO nicht anders.

Zunächst sitzt die Redaktion zusammen und berät über interessante Inhalte, die es zu gestalten gilt. Dann geht die Recherche los. Telefonate werden geführt, Besuche gemacht. Autoren beauftragt und Tasting-Produkte bestellt. Das Fotostudio macht sich Gedanken über kreative Aufmacher und die Art Direction mahnt schon mal vorsorglich Termingenauigkeit an. Das FINE TOBACCO Team arbeitet so seit nunmehr zwölf Jahren und jedes Jahr erscheinen vier Ausgaben voller Genuss, Ideen und Tipps. Wir machen das sehr gerne und mit Passion – für Sie, verehrte Leserinnen und Leser. Und da sagen wir auch gerne mal Danke für Ihre Treue.

Diese Ausgabe mischt wieder richtig auf. Die weltgrößte Tabakmesse in Dortmund (Inter tabac 2017 vom 22. September bis 24. September) ist ein Schauplatz, den wir natürlich in Szene setzen und Neuheiten präsentieren. Feine Smoking Rooms stellen wir vor, damit Sie Ihre nächste Genussreise perfekt planen können. Den Schauspieler Herbert Knaup trafen wir mitten im Weinberg und er erzählte uns seine Definition von Genuss, aber auch interessante Lebenseinstellungen. Mit Claudia Puszkar entführen wir Sie wieder nach Havanna und lassen Sie den Cigarrenduft aus Kuba spüren. Und natürlich haben wir auch wieder für Sie geraucht: das Robusto-Tasting gibt beste Auskunft über das beliebteste Format und seine Vielfalt. Zum Nachrauchen empfohlen.

Seit einiger Zeit begegnen uns an der Bar ungewöhnliche Bier-Mischungen. Sie folgen erstaunlicherweise dem Reinheitsgebot, obwohl Fremdaromen zugegeben werden dürfen. In erster Linie aber glänzen sie durch Ideenreichtum und Mut der Brauer. Die „Craft Bier"-Szene hat sich Peter Gabler genauer angeschaut und stellt einige Überraschungs-Mischungen vor. Craft Bier-Kenner Frank Waldecker gibt darüber hinaus noch ganz besondere Einblicke.

Jens Meyer, unser „Mr.Pipe", hat sich mit Neuheiten auf dem Pfeifentabak-Markt beschäftigt. Da ist einiges los und Sie dürfen sich auf einige interessante Mischungen freuen.

Kurz vor Redaktionsschluss waren wir zu Besuch in der Cigarrenstadt Bünde. Zum „Ersten Deutschen Cigarrentag" trafen sich über 150 Damen und Herren zum Rauchen und Genießen. Eine wahrhaft tolle Mischung aus Cigarre, Spirituose, Wissen und Kulinarik wurde dort serviert.

Sie sehen, liebe Leserinnen und Leser: die Mischung macht´s eben. Wir hoffen, wir haben auch mit dieser Ausgabe wieder Ihren Geschmack getroffen und wünschen viel Spaß und Lesevergnügen.

Es grüßt herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
Fine Tobacco

FINE LIFE

68

32

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
Es gibt sie noch, die schönen Plätze für Cigarren-Raucher

12 MAGAZIN
intertabac 2017 und feine Sachen für Genusstrinker

18 PORTRAIT HERBERT KNAUP
Leben zwischen Allgäu-Columbo, Rock-Poet, Gerechtigkeitskämpfer und Genussmensch

24 FINE PAIRINGS
Orange oder Zitrone? – Welcher „Frucht-Typ“ sind Sie?

26 SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN IX
Touristen-Hotspot Capitol

32 CIGARREN-TASTING
Die Robusto – klassisch, kompromisslos, kompakt

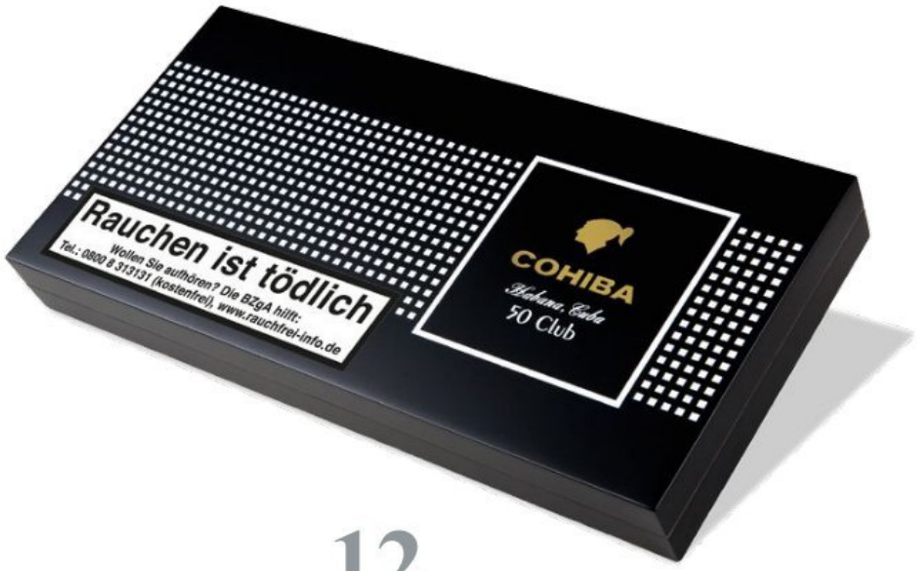
41 FINE LIFE
Freude an Genussoasen und den schönen Dingen des Lebens

60 CRAFT BIER
Exoten mit starkem Charakter

68 PFEIFENTABAK
Neuerscheinungen im Herbst 2017

72 GENUSS-INTERVIEW
Frank Waldecker gelernter Bierbrauer und Gastronom kennt nicht nur die Geheimnisse des Craft Bier-Trends

76 TREFFPUNKTE
Von Bünde bis Reit im Winkel



12

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Stephan Rack

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Manuel Debus, Sabine Brauer Photos, Studio Jan Roeder, Schneider-Press, Tiberio

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
Kastner & Callwey Medien GmbH,
85661 Forstinning

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

SMOKE MIT STIL

ES GIBT SIE NOCH, DIE SCHÖNEN PLÄTZE FÜR ZIGARRENRAUCHER IN ANGENEHMEN UND EDLEN AMBIENTE. DAFÜR SORGEN MEIST DIE EIGENTÜMER, DIE SELBST DEM KLEINEN VERGNÜGEN VON HOCHWERTIGEN SMOKES FRÖNEN.

HOTEL GUT STEINBACH | REIT IM WINKL

Auf 50 ha eigenem Grund- und Waldbesitz haben Klaus Graf von Moltke und Susanne Gräfin von Moltke auf einem Sonnen-Plateau ein Refugium entstehen lassen, das nicht nur seinesgleichen sucht, sondern von Politik und Tourismus bereits als „Leuchtturm-Objekt" bezeichnet wurde, das Vorbild- und Vorzeige-Funktion hat und weit über seine bayerischen Grenzen zu Bekanntheit gelangen wird. Die Chalets sind wie ein kleines Dorf angeordnet. Ein bayerisches Dorf natürlich, mit einem Weiher in der Mitte, der mit Tonplatten ausgelegt wurde um auch hier den Umweltaspekt nicht aus dem Auge zu verlieren. Kein Wunder, dass sich hier auch Hühner, Ziegen Rotwild und Yaks wohlfühlen..Das gesamte Resort umfasst ein Hotel mit 55 Zimmern, modernem Tagungsbereich, mehreren Restaurant-Stuben, das Restaurant HEIMAT, eine weitläufige Hotelterrasse, Pool, SPA und Beauty Abteilung. Im Forsthaus, das die Rezeption beherbergt und befindet sich die Wein Lounge mit edlen Hölzern, mit offenem Kamin und dem außergewöhnlichen „wine-by-glass" Konzept. Und hier kann man in gepflegter und lockerer Atmosphäre wunderbare Cigarren rauchen. Der Hausherr ist selbst leidenschaftlicher Aficionado.

Hotel Gut Steinbach
Steinbachweg 10, 83242 Reit im Winkl
Tel.: 08640/8070, Fax 08640/807100
E-Mail: info@gutsteinbach.de
www.gutsteinbach.de

walther

HOTEL WALTHER
PONTRESINA

Das familiengeführte 4-Sterne-Superior Hotel Walther in Pontresina ist Mitglied der exklusiven Kollektion Relais & Châteaux. Es zählt zu den traditionsreichsten Hotels der Ferienregion Engadin St. Moritz.
In der neuen Walther-Bar findet die Lichtinstallation «splendurir» ihren Platz, die der international renommierte und im Engadin verwurzelte Künstler Rolf Sachs eigens für das Hotel Walther kreiert hat. Vis-à-vis wartet ein weiterer Genusspartner auf Sie: In der Smoker's Lounge sorgt ein integrierter Luftabzug und ein ausgewählter Humidorinhalt für ein ungestörtes Tabakerlebnis.
Bereits in dritter Generation heisst Sie die Gastgeberfamilie in Pontresina herzlich willkommen. Dort, wo das Alpenglühen ganz nah ist und Erlebnisse in allen Himmelsrichtungen warten. Ein perfekter Ort, um in der Engadiner Bergwelt zu entspannen.
1917 fliesst hier das erste Pilsener Bier im Engadin aus dem Zapfhahn und schäumt auch die Kehle des Revolutionsführers Lenin hinunter, der sich laut Überlieferung in das Gästebuch eingetragen haben soll.
Vom 26. März bis am 24. Juni 2017 wurde das gesamte Erdgeschoss mit Eingang, Réception, Lobby, Smoker's Lounge, Korridor, Hotelbar und beiden Speisesälen komplett neugestaltet. Dabei sind Werte und Qualitäten des Hotels Walther hervorgehoben und durch innovative Gestaltungsthemen, gezielte architektonische und strukturelle Eingriffe und ausgewählte Kunstwerke neu inszeniert worden.

Hotel Walther
Via Maistra 215
CH-7504 Pontresina
Tel.: +41 81 839 36 36
E-Mail: info@hotelwalther.ch
www.hotelwalther.ch

NASSAUER HOF | WIESBADEN

Das Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden ist ein Juwel der Luxus-Hotellerie, eines der besten Hotels in Deutschland und ein Hotel-Klassiker im Rhein-Main-Gebiet. Im Herzen Wiesbadens und direkt gegenüber des mondänen Kurhauses gelegen ist das Hotel nicht nur ein vorübergehendes Zuhause für Reisende aus aller Welt, sondern auch eine repräsentative zweite Heimat für viele Wiesbadener. Ankommen und Wohlfühlen ist und bleibt seit 1813 Motto vom Hotel Nassauer Hof. In Wiesbaden gibt es sie noch: Die klassische Piano Bar für den Drink nach dem Essen oder den Zigarren-Genuss am Abend. In der Nassauer Hof Bar finden Nachtschwärmer genauso ein Zuhause wie Gäste, die sich auf einen entspannten Tagesausklang freuen. Cocktailbar, Cigarren-Lounge und Live-Musik – die Nassauer Hof Bar, die auch für ihre Whisky-Auswahl berühmt ist, bietet seinen Gästen eine exzellente Kombination althergebrachter Gepflogenheiten.

Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, 65183 Wiesbaden
Tel.: +49 611 133-0, Fax: +49 611 133-632
E-Mail: info@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de

seit 1909

SCHUSTER
BÜNDE

Wir können Cigarren.

www.schustercigars.de

InterTabac 2017 – die ganze Welt nur Rauchgenuss

Vom 22. bis zum 24. September findet die InterTabac, die weltweit führende Fachmesse für Tabakwaren und Raucherbedarf, in der Messe Westfalenhallen Dortmund statt. Die InterTabac Messe Dortmund findet parallel und zeitgleich zur InterSupply statt.

5th Avenue

Wie keine andere kubanische Marke besitzt Montecristo den klassischen Geschmack des kubanischen Tabaks. Diese Marke gehört zu den berühmtesten und ist die am meisten verkaufte der Welt. Die neueste Limited Edition ist wieder eine ungewöhnliche, moderne Interpretation des klassischen Montecristo Designs. Der Geschmack der Zigarillos bleibt bei den Designeditionen der Minis Cubanos grundsätzlich unverändert. Die Herstellung erfolgt exklusiv bei Internacional Cubana de Tabacos, Kuba. Diese Artikel werden wieder exklusiv über den Fachhandel vertrieben – so lange der Vorrat reicht.

Allen Liebhabern kubanischer Premium-Zigarillos bietet 5th Avenue ab sofort wieder eine limitierte Edition der Top-Marke Cohiba. Die auffällig gestaltete, hochwertige Holzschatulle wird mit einem integrierten Befeuchtungselement angeboten. Der einzigartige Geschmack der Cohiba Club-Zigarillos bleibt aber unverändert. Die Fertigung erfolgt exklusiv bei ICT, Internacional Cubana de Tabacos, Kuba. Gleich zwei neue Selektionskistchen - Robustos und Pirámides - mit jeweils sechs Cigarren im selben Format lassen Aficionados nun die Vielfalt der Stärken und Aromen der Habanos erleben.

www.5thavenue.de

Planta

Ein Sinnbild der Freiheit, der Vielfalt, der Vereinbarkeit auch größter Unterschiede, so präsentiert sich der Jahrestabak Anno MMXVIII. Tiefschwarz fermentierter Black Cavendish und sonnengelb leuchtende Virginia-Grades. Die Tabake werden schonend und getrennt voneinander aufbereitet, reifen in Ruhe und werden sorgfältig von Hand gemischt. Komponiert mit einem harmonischen Flavour aus reifen Äpfeln und Waldbeeren.

Outfit-Änderungen bei den Holger Danske-Tabaken. Nachdem sich viele Kunden beschwert haben, wurde die Serie neu überarbeitet. Jetzt haben die Tabake wieder richtige Titel und nicht nur Abkürzungen. In Kürze sollen auch die Großpackungen überarbeitet werden.

www.planta-tabak.de

Villiger

VegaFina gilt als eine der besten Premium Cigarren weltweit. Alle Cigarren werden in der Dominikanischen Republik in der Tabacalera de Garcia, der größten Premium Cigarrenmanufaktur der Welt, von Hand gerollt und hat sich selbst unter den wichtigsten Marken des Premium Cigarrenmarktes positioniert. Mit dieser speziellen Edition aus der Nicaragua-Linie kommt ein besonderes Format, das nicht im Standard Portfolio enthalten ist: die VegaFina Nicaragua Wide (Ringmaß 55 x 130 mm). Sie wurde aus 100 Prozent nicaraguanischen Tabakblättern handgefertigt und für mehr als vier Jahre sorgfältig gereift. Das Ergebnis ist eine Cigarre mit einer mittel bis mittel-kräftigen Stärke, die aus dem holzigen und würzigen Aroma mit reichen Nuancen an Zeder, Nüssen und Vanille entsteht.

In moderner Carbon-Optik setzt sich die CORRIDA bewusst von den traditionellen Erscheinungsbildern ab. »Think big« ist das Credo des Siegers, deshalb kommt die CORRIDA Cigarre folgerichtig in unangepassten Formaten. Das übergrosse Robusto-Format ist mit 5 x 56 deutlich voluminöser als eine Standard-Robusto. Ebenso ist das Toro-Format mit 6 x 52 ein Garant für ausgeprägten Genuss. Sie ist: ANYTHING BUT GENTLE.
www.villiger.de

Xikar Wolfertz

Die Feuerzeugserie HP4 ist eines der Highlights von Xikar die zur InterTabac vorgestellt werden.Vier abgedeckte Brenndüsen, angewinkelte Position der Düsen konzentriert die Flamme, Gas-Füllstand Fenster, großes Regulierungsrad zur Einstellung der Flamme, Metallgehäuse, erhältlich in fünf Farben: rot, orange, gunmetal, matt schwarz und blau, UVP: 119,00 Euro. Ein weiteres neues Feuerzeug ist das Turrim Single. Single Jet-Flamme, dünnes, längliches Design, größter Gastank in einem Xikar Single-Jet Feuerzeug, Gas-Füllstand Fenster, großes Regulierungsrad zur Einstellung der Flamme, zylindrisches Metallgehäuse, erhältlich in den Farben schwarz (griffsicher), vintage bronze, gunmetal und silber.
www.wolfertz-gmbh.com

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de

Davidoff

Tribut to Sir Winston Churchill. Nach der Neulancierung der Davidoff Winston Churchill Zigarren im Jahr 2015 enthüllt Davidoff nun eine Linie zeitgemäßer Accessoires, die den Namen des berühmtesten Zigarrenliebhabers der Welt trägt und inspiriert ist von einer seiner vielen Facetten: seiner langjährigen Rolle als Staatsmann. Ein Novum: Das Davidoff Cigar Liquor Glas, das Aficionados begeistern wird, denn so haben sie stets eine Hand frei, um jemanden zu begrüßen. Für die erste Davidoff Culebras Limited Edition wurden die neuen Zigarren Brazilian Escurio, Nicaragua und Yamasá kunstvoll miteinander zum eigenwilligen, typischen Culebra-Format verflochten. Die Davidoff Culebras Limited Edition ist weltweit auf 400 Zigarrenkisten (9.600 Zigarren) limitiert. Mit größtem Vergnügen gibt Davidoff die Einführung einer einmaligen Auswahl sechs aufsehenerregender Blends bekannt, mit denen Davidoff Head Master Blender Eladio Diaz über Jahre seine eigenen Geburtstage feiert.

www.oettingerdavidoff.com

Vauen

VAUEN, die älteste deutsche Pfeifenmanufaktur seit 1848, präsentiert mit der neuen Kollektion „Stand up“ ein Pfeifendesign mit exquisiter Funktion. Durch eine abgeflachte Stelle unten am Pfeifenkopf lassen sich die Pfeifen vor, während oder nach dem Pfeiferauchen einfach abstellen. Dazu kommt ein günstiger Preis - der unverbindlich empfohlene Endverkaufspreis liegt bei 89 Euro.

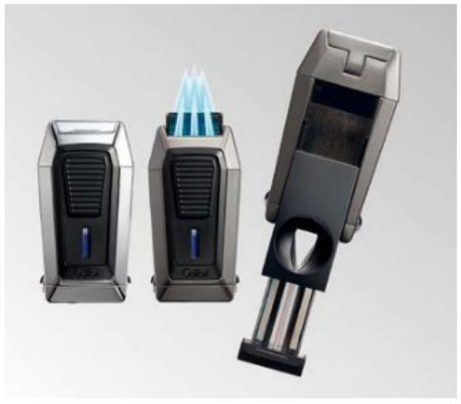
www.vauen.de

Kohlhase & Kopp

Rocky Patel macht kein Geheimnis aus seinem Alter – im Gegenteil: »Fifty-Five« heißt seine neue Zigarren-Serie. Wie sollte eine Zigarren-Legende wie Rocky auch sonst einen Meilenstein-Geburtstag feiern? Die Linie ist in drei Longfiller-Formaten erhältlich, jeweils mit einem Ringmaß von 55, angelehnt an Rocky's Geburtstag. Die Zigarrenbox ist ein echter Hingucker: roter Satin umschließt Rocky's kostbaren Geburtstagszigarren. Die vollmundigen Zigarren werden in seiner Fabrik »TaviCusa« in Nicaragua gerollt. Die Zigarre überzeugt mit einem aufregenden Mix aus cremigem Kakao und Zimt sowie einer leichten Note von Zedernholz und Pfeffer.
Congratulations, Rocky

www.kohlhase-kopp.com

Hauser



Eine zunehmende Anzahl an Cigarrenrauchern erfreuen sich an der umfangreichen Auswahl an Colibri-Abschneidern mit Kerbschnitt. Aus diesem Grund bietet Colibri jetzt ein sensationelles Triple-Jet-Feuerzeug mit integriertem V-Cut-Abschneider an. Auch dieses zeichnet sich durch eine besonders windbeständige heiße Flamme aus. Zudem ist garantiert, dass das Gotham bis zu 3.800 Höhenmeter garantiert einwandfrei funktioniert.

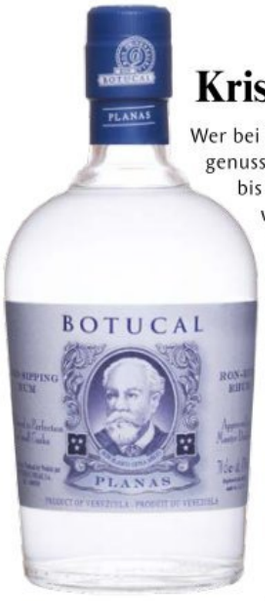
www.hauser-augsburg.de

AKRA

Die Firma AKRA Kotschenreuther GmbH hat den Alleinvertrieb für Europa für die Marke Porsche Design im Bereich Feuerzeuge/ Cutter etc. Das Feuerzeug P 3631 ist bestens zum Anzünden von Zigarren geeignet. Die beiden senkrecht angeordneten Düsen ermöglichen ein gleichmäßiges Anzünden, auch bei Zigarren mit höherem Ringmaß. Außerdem ist das Feuerzeug mit einem Zigarrenbohrer versehen, welcher den Aficionados eine echte Hilfe sein kann.

Der Doppelklingen Cutter P 3621 ermöglicht durch die zwei, millimetergenau angeordneten Doppelklingen aus qualitativ hochwertigem japanischen stainless Steel das exakte Abschneiden.

www.akra-world.com



Kristallklarer Genuss für graue Tage

Wer bei gemütlichen Abenden in den heimischen Wänden einen hochwertigen Trinkgenuss schätzt, sollte in der Hausbar auf Simplizität setzen. Botucal Planas reift bis zu sechs Jahre in ehemaligen Eichenfässern – bevor ihm die Farbe enzogen wird. Ungewöhnlich für einen weißen Rum hat er dank der Fasslagerung einen so facettenreichen Geschmack, dass er am Besten pur oder auf Eis genossen wird. Mit Noten von Kokos und gemahlenem Kaffee erinnert das kristallklare Destillat an den Sommer. Planas ersetzt als jüngstes Mitglied der Botucal-Familie den Botucal Blanco, wobei sein Charakter deutlich ausgeprägter ist und der Alkoholgehalt auf 47 Prozent angehoben wurde.
www.sierra-madre.de

100 Prozent Natur

Die mehrfach prämierten, fassgelagerten und im Pot Still Verfahren destillierten Cachaças von Delicana sind reine Naturprodukte in höchster Qualität ohne chemische Zusatzstoffe. Ökologisch-dynamischer Zuckerrohranbau (kein Einsatz von Kunstdünger und Pestizide) und schonender Umgang während der Ernte! Die Heimat der ausschließlich traditionell hergestellten Premium Cachaça ist der Norden von Minas Gerais, in Fachkreisen als eines der besten Anbaugebiete für Zuckerrohr in Brasilien geschätzt. **www.delicana.de**

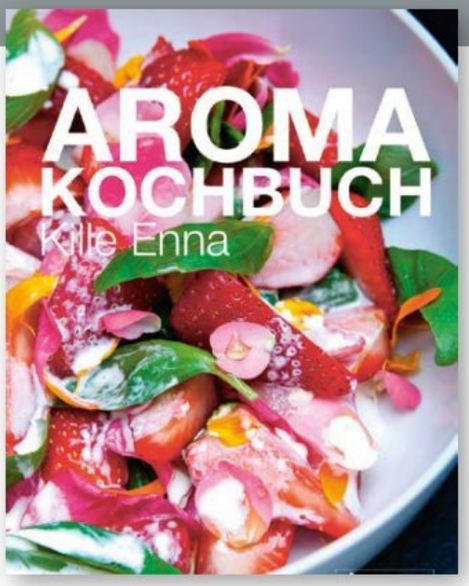
Jequitibá: Delicana-Jequitibá ist ein sehr aromatischer Cachaça, der mit seinen leicht süßlichen duftigen Zuckerrohraromen die Nase erobert.

Umburana: 5 Jahre im Umburana Faß. Etwas rauchig, Nuancen von Zimt und grünen Oliven.

Balsamo: 10 Jahre im Balsamo-Faß geben diesem Cachaça eine sanfte vollmundige Note, Aromen von trockenen Holzes und Gewürzen.

Eine Reise zur nordischen Küche

Die moderne skandinavische Küche gehört inzwischen zu den interessantesten der Welt. Dies bewies zuletzt das preisgekrönte und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant „Noma“ in Kopenhagen.
Das Buch „Skandinavien – Land und Leute und Rezepte“ beschreibt die unterschiedlichen nordischen Regionen - Island, Dänemark, Schweden, Finnland und Norwegen - und deren Rezepte in den einzelnen Jahreszeiten. Nordische Gerichte sind geprägt durch ihre Nähe zur Natur, ihre Ursprünglichkeit und ihre saisonalen Produkte. Neben traditionellen Gerichten wie Smörrebrot oder Dänische Leberpastete findet man so Köstliches wie Marinierte Heringe (mal anders zubereitet) mit Anis und Orange oder Isländisches Kümmelbrot. Natürlich stehen vor allem auch Fisch und Meeresfrüchte in Skandinavien auf den Speisekarten.
www.gu.de



Ein Fest der (Geschmacks-)Sinne

Das „Aroma-Kochbuch“ ist keine Rezeptsammlung: Seidenweicher Lauch mit Zitrusnote, Kohlrabi-Salat mit Blutorange und Ingwer, in Apfelgelee eingelegtes Schweinefleisch, eisgekühlte Stachelbeerlimonade und Lavendel-Kardamom-Joghurt sind nur einige Beispiele aus der Fülle anregender Kombinationen, die die dänische Ausnahmeköchin Kille Enna vorstellt. Gefeiert als eine der innovativsten Vertreterinnen ihres Fachs, arbeitet Kille Enna mit Augenmerk auf naturbelassene und aromabewusste Küche. Das Buch widmet sich ganz ihrer Leidenschaft für die kluge und gleichzeitig überraschende Verwendung von Gewürzen und gibt einen Einblick in ihre private Küchenpraxis.
www.prestel.de

Die reine Wahrheit. Seit 1267.

Die einzigartige Mineralisierung aus Calcium, Magnesium, Sulfat und Hydrogencarbonat verleiht diesem artesischen, leicht basischen Quellwasser nicht nur hervorragende Trinkqualität, sondern auch eine gesundheitsfördernde und unterstützende Wirkung. und mit langem Nachhall. Aus den Tiefen der Tiroler Bergwelt bahnt sich dieses herausragende Quellwasser über 30 Jahre lang seinen Weg durch unterirdische Höhlen und Gesteinsschichten, bis es artesisch in Mehrn in Brixlegg am Eingang des Alpbachtal entspringt und sofort vom Familienbetrieb abgefüllt wird. Reiner kann Wasser nicht sein. Seine überragende Qualität macht es zu einem wohlschmeckenden Wasser der Premiumklasse.
www.mehrnerquelle.de

Bavaria kisses Mauritius

Für seine neueste Kreation hat Tobias Maier lange „Rum experimentiert". Das Ergebnis ist ein unverwechselbarer Pure Single Agricole Rum, und eine einzigartige Kombination aus besten Rohstoffen der paradiesischen Insel Mauritius und meisterhafter bayerischer Destillierkunst: der RUMULT Bavarian Rum (43% Vol.). Über fünf Jahre setzte sich der preisgekrönte Master Distiller der oberbayerischen Traditionsdestillerie Lantenhammer intensiv mit dem Thema Rum auseinander und verfolgte mit größter Leidenschaft seine Idee, einen bayerischen Rum zu kreieren und selbst zu destillieren: „Rum ist für mich die Spirituose der Stunde, und ein Thema, das mich persönlich schon lange fasziniert," so Tobias Maier. „Die größte Herausforderung war, traditionelle Herstellung, Premiumqualität und bayerische DNA, für die wir bei Lantenhammer stehen, auf den Rohstoff Zuckerrohr zu übertragen. Das ist mit dem RUMULT nun hervorragend gelungen." **www.lantenhammer.de**

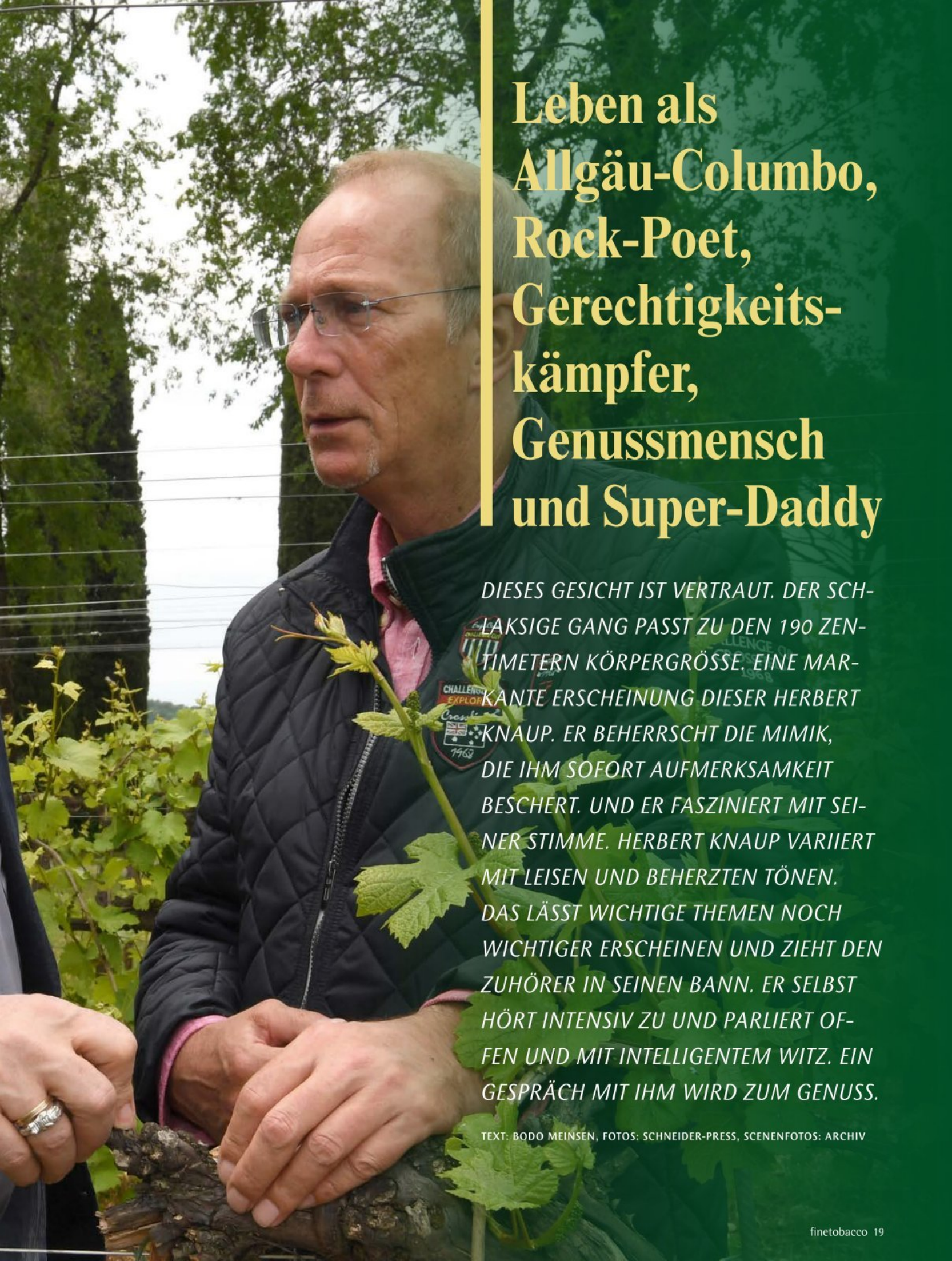
Das perfekte Geschenk für Single Malt Liebhaber

Seltene Abfüllungen stillgelegter Whiskybrennereien oder aufregende, junge Single Malts von Newcomer-Brennereien: eine Mitgliedschaft in der Scotch Malt Whisky Society ist das perfekte Geschenk für jeden Single Malt Liebhaber. Die Scotch Malt Whisky Society (SMWS) ist ein schottischer Whiskyclub, der 1983 in Edinburgh gegründet wurde und sich auf die Abfüllung seltener Einzelfässer von Single Malt Whiskys spezialisiert. Aktuell zählt die Society mehr als 28.000 Mitglieder weltweit. Seit 2017 agiert die Society verstärkt auch in Deutschland und veranstaltet für ihre Mitglieder monatlich Tastings in Hamburg, München, Köln, Berlin und Nürnberg, wo die neuesten Abfüllungen präsentiert werden. Geschenk-Box mit Mitgliedskarte und 3 Abfüllungen für ca. 130,00 EUR. Das Geschenkset kann hier geordert werden: **https://de.smws.com/gift-membership**

Peace, Love & Food

Von Palm Springs im Coachella Valley über Los Angeles und entlang der Pazifikküste sucht der Autor Christian J. Goldsmith nach spannenden Foodtrends und lässt sich vom unverwechselbaren kalifornischen „Way of life" inspirieren. Die Fotografien und sommerlichen Rezeptideen entstanden unmittelbar bei der Recherche vor Ort, so ist „California Kitchen" nicht nur Spiegel der aktuellen kulinarischen Welt des Sunshine States, sondern gleichzeitig auch Reisedokumentation mit bekannten Hotspots und Geheimtipps. **www.tretorri.de**

HERBERT KNAUP



Leben als Allgäu-Columbo, Rock-Poet, Gerechtigkeits-kämpfer, Genussmensch und Super-Daddy

DIESES GESICHT IST VERTRAUT. DER SCHLAKSIGE GANG PASST ZU DEN 190 ZENTIMETERN KÖRPERGRÖSSE. EINE MARKANTE ERSCHEINUNG DIESER HERBERT KNAUP. ER BEHERRSCHT DIE MIMIK, DIE IHM SOFORT AUFMERKSAMKEIT BESCHERT. UND ER FASZINIERT MIT SEINER STIMME. HERBERT KNAUP VARIIERT MIT LEISEN UND BEHERZTEN TÖNEN. DAS LÄSST WICHTIGE THEMEN NOCH WICHTIGER ERSCHEINEN UND ZIEHT DEN ZUHÖRER IN SEINEN BANN. ER SELBST HÖRT INTENSIV ZU UND PARLIERT OFFEN UND MIT INTELLIGENTEM WITZ. EIN GESPRÄCH MIT IHM WIRD ZUM GENUSS.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: SCHNEIDER-PRESS, SCENENFOTOS: ARCHIV

New York, Rio, Tokio war nicht die Reiseroute von Herbert Knaup, auch wenn es zu dem vielseitig Interessierten gut gepasst hätte. Seine Reise begann in Sonthofen im Oberallgäu, führte über die bayerische Landeshauptstadt München bis nach Berlin, dem deutschen Melting Pot. Dort lebt der Schauspieler und Musiker heute und genießt mit Ehefrau Christiane und seinem jüngsten Sohn Samuel die pulsierende Metropole. Jedoch meist nur an Wochenenden, denn sein Terminkalender ist voll. Aber die Zeit mit der Familie besitzt für ihn einen ganz besonders hohen Wert. Schließlich weiß Herbert Knaup aus früheren Beziehungen, aus einer stammt sein heute erwachsener Sohn Joan (studiert Medizin), wie wichtig es ist, gemeinsam zu erleben. Mit 60 Jahren besitzt man eben doch eine gehörige Portion Lebenserfahrung, die dem jüngsten Spross zugutekommt. „Früher wollte man als junger Vater der Starke sein und im Spiel siegen, heute ist man nachsichtiger und lässt den Sohn gewinnen. Man ist erfahrener und lässt mehr Raum. Heute stelle ich mich hintenan und bin entspannter. Ich lebe die gemeinsame Zeit mit meinem Sohn bewusster, von Hausaufgaben bis zum Spielen“, erklärt Knaup seine Rolle als älterer, aber glücklicher Vater.

Rollen spielt Knaup von Beruf wegen. Er ist schon früh mit ganz verschiedenen Künsten in Berührung gekommen. Sein Vater war Musiker, seine Schwester war Sängerin der in den 60er Jahren sehr erfolgreichen Rockband „Amon Düül“ und sein Bruder ist ebenfalls Schauspieler, wie er. Gelernt hat er das Fach an der renommierten Otto-Falckenberg-Schule in München. Danach folgten Engagements an den Münchner Kammerspielen und in Heidelberg, Bremen, Wien, Basel und Köln. Die Bühne war damals sein Leben und über diese Zeit sagt Herbert Knaup heute: „Es war für mich immer das Nonplusultra, mich auf der Bühne zu verwandeln. Wenn man Menschen darstellt, findet man auch zu sich selbst.“

Ende der Siebziger begann dann die steile Karriere des Herbert Knaup vor der Kamera. Sein Debüt als Filmschauspieler gab er in „Coda“. Es folgten unzählige weitere Rollen. Er ist zum

Als Schauspieler beherrscht er ernste Rollen und besitzt komödiantisches Talent. Diese Vielseitigkeit macht ihn aus. Und die lebt er auch im privaten Genussleben. Ein guter Wein, eine gute Cigarre, feines Essen im Kreis lieber Freunde – das ist seine Wohlfühl-Mixtur.

Rauchen kann tödlich sein

K wie Knaup – K wie Kluftinger. Die Rolle des kauzigen „Allgäu-Columbo“ scheint Herbert Knaup auf den Leib geschrieben zu sein.

reift und die Liste der Auszeichnungen ist wirklich beeindruckend: Bayerischer Filmpreis, Deutscher Filmpreis, Goldene Kamera als bester deutscher Schauspieler, Hessischer und Bayerischer Fernsehpreis, Kulturpreis Bayern und 2014 sogar der Bayerische Verdienstorden.

Herbert Knaup überzeugt als „Allgäu-Columbo“ Kluftinger genauso, wie als Komponist, Pianospieler, Gitarrist und Sänger. Gemeinsam mit den beiden Söhnen seiner Schwester, die in den USA leben, gründete er die Band „Neffen und Knaup“. Das Rock-Pop-Album war so gut, dass eine Tour durch Deutschland möglich war. Als Schauspieler beherrscht er ernste Rollen wie in dem Psychodrama „Warshots – Kriegsbilder“ und besitzt komödiantisches Talent, wie er in „Irren ist männlich“ bestens unter Beweis stellte. Diese Vielseitigkeit macht ihn aus. Und die lebt er auch im privaten Genussleben. Ein guter Wein, eine gute Cigarre, feines Essen im Kreis lieber Freunde – das ist seine Wohlfühl-Mixtur. Und er liebt Gespräche mit Tiefgang, wobei er eben immer eine Portion Humor mitliefert. Tiefsinniger Humor, denn Oberflächlichkeit ist nicht sein Ding. So ist es auch wenig verwunderlich, dass sich Herbert Knaup auch politisch engagiert. In diesem Fall speziell mit den berechtigten Interessen seiner Zunft. Er ist Gründungsmitglied des Bundesverbandes Schauspiel e.V., kurz BFFS.

Ein wahrlich engagiertes Projekt, denn die Schauspielerei besitzt auch Schattenseiten. Herbert Knaup kennt diese. Deshalb gründeten im April 2006 mehrere deutsche Schauspieler eine eigenständige und bundesweite Organisation mit dem Ziel, die Schauspielinteressen gegenüber Politik, Sendern, Behörden, Filmgesellschaften sowie Theatereinrichtungen und anderen Verbänden zu vertreten. Im Mai 2008 wurde auf Initiative des BFFS amtlich geklärt, dass Schauspieler bei Dreharbeiten über die gesamte Zeit des Engagements und nicht nur an den einzelnen Drehtagen sozialversichert werden müssen. Im Juni 2009 verabschiedete der Deutsche Bundestag dann ein Änderungsgesetz zur Arbeitslosengeld-1-Regelung, durch das die soziale Benachteiligung von Schauspielern und anderen kurz befristet Beschäftigten abgemildert werden soll.

Weitere wichtige Meilensteine folgten. Der BFFS schloss im Juli 2010 ein Bündnis mit Verdi und begann Tarifverhandlungen mit der Produzentenallianz. Damit wurde der BFFS nicht nur nach Satzung, sondern auch praktisch von den bisherigen Tarifpartnern als Berufsgewerkschaft der Schauspieler anerkannt. Mit der Protestaktion „Ich bin preiswert“ beim Deutschen Fernsehpreis trug der BFFS im Oktober 2010 zur Gründung der Deutschen Akademie für Fernsehen bei. Und Im April 2014 gründete der Verband die Deutsche Schauspielkasse. Sie verteilt die vom BFFS ausgehandelten Kinoerlösbeteiligungen und Folgevergütungen an die berechtigten Schauspieler. Mit diesem Engagement unterstreicht Herbert Knaup seine unglaubliche Vielseitigkeit erneut.

Zurück zum Genussmensch Herbert Knaup. Sein Beruf bringt ihn zu vielen interessanten Drehorten, aber das fällt eher nicht unter die Rubrik „reisen“. Zu wenig Zeit, um zu entdecken. Diese Zeit nimmt er sich bei Ausflügen mit der Familie. Dann werden neue Ziele erkundet. Ziele, die facettenreich erscheinen. Kulturelle Hintergründe interessieren dabei genauso, wie kulinarische. Ausprobieren, neugierig sein und dem Genuss einen gehörigen Raum geben. Das sind die Zutaten um zu relaxen. In seiner Wahlheimat Berlin gelingt das ebenso, wie in fernen Ländern. Die Bundeshauptstadt schätzt er wegen der Vielfalt und den immensen Möglichkeiten der Familien-Freizeit-Gestaltung.

Natürlich mag Herbert Knaup auch seine eigentliche Heimat, das Allgäu. Durch seine Dreharbeiten für die Kluftinger-Krimis trifft man ihn mehrfach im Jahr dort an. Für ihn eine wunderbare Fügung. Aber Berlin fasst ihn an. Hier lebt es sich anders, spannender und internationaler. Für den Entdecker Knaup genau das Richtige. Und er lebt Gelassenheit, was in der hektischen Stadt sicher von Vorteil ist. Wir wünschen ihm weiterhin viel Erfolg vor der Kamera, auf der Bühne, bei seinen sozialen Engagements, seinem Familienglück und last, but not least weiterhin viel Lust auf Genuss.

Samaná
1756 Series

Mit der Linie »Samana 1756 Series« präsentiert die »Tabacalera Don Esteban« in Santiago / Dom. Rep. eine neue Linie neben der seit Ende der 1990er in Europas wichtigsten Cigarren-Märkten erhältlichen klassischen Samana-Linie.

Mit Ausnahme der qualitativ hochwertigen Verarbeitung ist diese Linie nicht vergleichbar zur bereits bestehenden. Durch die Verwendung eines Ecuador-Deckblatts und eines De Olor- Umblatts sind diese Cigarren im Geschmack gehaltvoller als die Classic-Line. Durch die Überarbeitung des Schmuckrings sowie das Hinzufügen eines zweiten Rings, auf welchem die Linie als »1756 Series« ausgewiesen wird, unterscheidet sie sich zudem auch optisch.

Die schmucke 10er-Kisten, lackiert in einem kräftigen Gelbton, bieten zudem die Möglichkeit, als Geschenk gekauft zu werden. Der attraktive Preis tut sein Übriges dazu!

Einlage: 3 verschiedene Tabak Piloto Cubano; Cibao Valley; Dom. Rep.
Umblatt: De Olor – Dom. Rep.
Deckblatt: Oily brown Ecuador Connecticut Shade, 1st choice
Formate / Preise pro Stück:
Petit Robusto 6,20 € / Corona 7,20 € / Robusto 7,60 € / Toro Grande 7,90 € / Fabuloso 8,50 € / Gold in Black Jumbo 10,80 € / Mille Fleurs 14,50 € / Samaná 20th Anniversary Diademas Ltd. Edition 14,50 €

Don Stefano

ZIgarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

FINE PAIRINGS

JOYA DE NICARAGUA ANTANO 1970 MAGNUM 660 & OSBORNE »103« ORANGE-ALE MIT COINTREAU

Die meistverkaufte Cigarrenmarke Nicaraguas, bietet dem Genießer würzige Cigarren mit ausgewogenem Charakter. Perfekt verarbeitet, besitzen sie ein gutes Zugverhalten und weisen ein tolles Preis-/Leistungsverhältnis auf. Eine Hommage an nicaraguanische Stärke ist die Antaño 1970. Die Perfecto ist eine vollmundige Cigarre mit würzigem Rauch und erdigem Abgang. Liebhaber starker Zigarren kommen voll auf ihre Kosten. Was passt da besser als das Orange-Ale mit Osborne »103« Brandy und Cointreau. Dieser Drink vereint tolle Aromen. Auf dem Gaumen ist er gleichzeitig zart und charaktervoll. Der fruchtige und feinherbe Orangenlikör mit vergleichsweise hohem Alkoholgehalt gilt zudem als süß und als kräftig und kann sich auch in Drinks mit vielen Zutaten ohne Weiteres behaupten.

Deckblatt	Nicaraguan Criollo
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Vertrieb	Arnold André

INSPIRATION – ES IST WIEDER MAL ZEIT, IN EINEM DER WUNDERBAREN KUNSTBÄNDE ZU STÖBERN, DIE EINEN IMMER WIEDER VON NEUEM MIT DEN ANREGUNGEN VERSORGEN, DIE IM LEBEN DEN UNTERSCHIED MACHEN. GENIESSEN SIE DIE INSPIRATIONEN ZUSAMMEN MIT EINER AUSGEWÄHLTEN CIGARRE UND EINEM EBENSO EXQUISITEN COCKTAIL.

Text und Fotos: Heinz Putschies

DIESEL UNLIMITED GORDO MADURO & POTOCKI BLACK BASIL MIT LUXARDO LIMONCELLO

Geniessen Sie mit Noten von Kakao, Kaffee und Leder, ein vollmundiges, kräftiges und würziges Geschmackserlebnis. Diese hochwertige Cigarre offeriert unverwechselbaren Geschmack und Charisma. Die Gordo von Diesel ist gehaltvoll mit einer komplexer Aromenvielfalt. Eine Aromenvielfalt, die man auch vom Black Basil erwarten darf. Der Potocki Rye ist ein aromatischer Vodka. Er verwendet Roggen von den Feldern rund um die Brennerei in Zentralpolen. In der Nase leicht pfeffriger Anklang, frisch mit Nuancen von Marzipan. Am Gaumen weich und cremig mit einer leichten, warmen Süße. Zusammen mit dem Luxardo Limoncello Zitronenlikör zaubert er gut abgerundet und harmonisch, ein angenehmes Gefühl von aromatische Frische am Gaumen.

Wichtig! Ein paar Blättchen Basilikum.

Deckblatt	USA, Pennsylvania, Broadleaf
Umblatt	San Andrés, Mexiko
Einlage	Nicaragua, Mexiko
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Vertrieb	AKRA Kotschenreuther GmbH

(links oben) Tausende Besucher zieht es täglich zum Capitol von Havanna. (links unten) Ein Schild kündigt die Einrichtung des „Museo del Habano“ in der ehemaligen Partagás-Manufaktur an. (rechts oben) Die ehemalige Manufaktur beherbergt heute das „Museo de los Orishas“ (rechts Mitte) Blick von der Dachterrasse des Hotel „Manzana“ auf das Capitol. (rechts unten) Ein riesiges Gebäude: der „Palacio Aldama“, ehemals die Manufaktur „La Corona“.

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren IX«

Touristen-Hotspot *Capitol*

DAS CAPITOL IN HAVANNA IST EIN ABSOLUTER TOURISTEN-HOTSPOT. AUCH ZUR EHEMALIGEN PARTAGÁS-MANUFAKTUR DIREKT DAHINTER PILGERN HEUTE NOCH VIELE BESUCHER. DEMNÄCHST WIRD DORT DAS „MUSEO DEL TABACO" EINGERICHTET, WIE EIN SCHILD AN DER AUSSENWAND JETZT VERRÄT; MAL SEHEN, WANN DAS PROJEKT REALISIERT IST. ZWEI HÄUSER IN UNMITTELBARER NÄHE DES CAPITOLS SIND ALLERDINGS, WAS ZIGARREN ANGEHT, AUCH SEHR INTERESSANT.

Text und Fotos: Claudia Puszkar

Schräg vor dem Capitol gibt es ein kleines unscheinbares Haus direkt neben dem Hotel „Saratoga". Ganz typisch für eine ehemalige Zigarrenfabrik hat es einen Giebel, auf dem früher der Name der Fabrik und der Zigarren stand: „La Majagua". Heute beherbergt es das „Museo de los Orishas", in dem die Religion der Santería gepflegt wird. Dies ist jener Kult, der von den Sklaven mit nach Kuba gebracht wurde und der sich auch heute noch großer Beliebtheit erfreut.

Der Besitzer der Fabrik hieß Miguel Jané, ein bedeutender und einflussreicher Mann. Er war Besitzer zweier der besten Tabakplantagen der Vuelta Abajo: die Plantage „La Majagua" und die „Hoyo de Monterrey". In den 1860er Jahren verkaufte Jané an seinen Neffen Jose Gener eine der beiden Farmen, die Hoyo de Monterrey. Nach ihr benannte Gener später jene Marke, die auch heute noch existiert. Miguel Jané besaß außerdem zwei Tabaklagerhäuser in Havanna, eines auf der Calle Consulate und eines in dem Gebäude, das wir heute als die legendäre Partagás-Fabrik kennen.

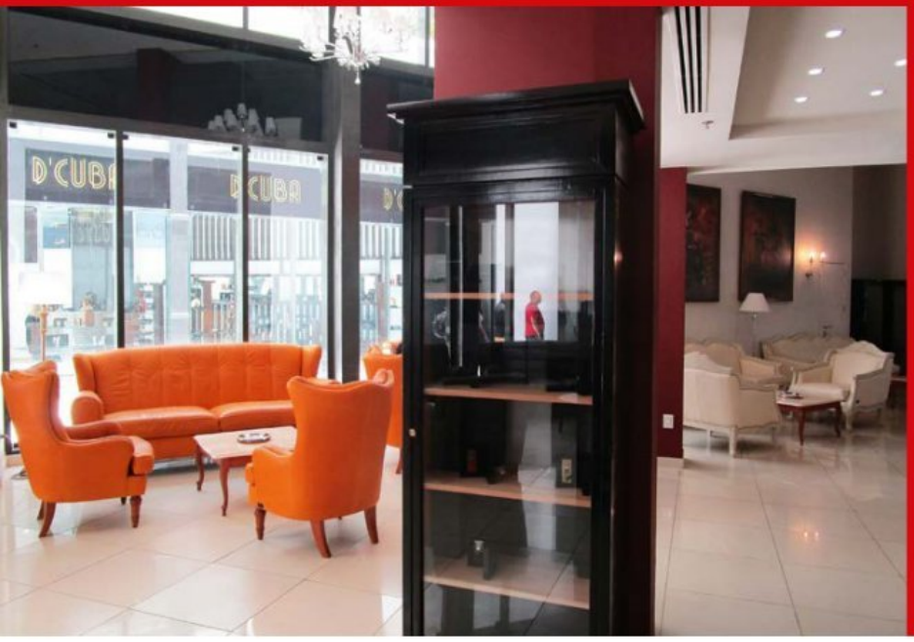
1870 ließ Jané die Fabrik „La Majagua" bauen, um 1880 gehörte sie zu den bedeutendsten Manufakturen Havannas. Neben der Marke „La Majagua" war diese Manufaktur auch wegen der Marken „Arien" und „La Preferida" berühmt. Schön war die Umgebung damals, ohne das Capitol und den Paseo del Prado als Prachtstraße, wirklich nicht. Dafür verkehrsgünstig gelegen, direkt an der Bahnstation „Estación Victoria". Jané finanzierte gemeinsam mit Leopoldo Carvajal in den 1890er Jahren einen Teil der Eisenbahnstrecke im Westen der Insel. Es handelte sich um den für den Tabaktransport so wichtigen Abschnitt zwischen Consolación del Sur und Pinar del Rio.

Doch schon um 1900 musste Jané die Manufaktur schließen. Was ihn in den Ruin trieb, ob sein betrügerischer Neffe Jose Gener, wie man munkelte, die schwierigen politischen Umstände oder ob er sich bei seinen Investitionen übernommen hatte, ist schwer zu sagen. Von den Marken „La Majagua", „Arien" und „La Preferida" jedenfalls hat man nie wieder etwas gehört.

Das zweite Gebäude, der „Palacio Aldama", beherbergte viele Jahre die Manufaktur „La Corona". Er befindet sich schräg hinter dem Capitol. Es ist ein mächtiges Gebäude und Zeitgenossen behaupteten, es wäre eines Präsidenten würdig gewesen.

Erbaut um 1840 von Domingo de Aldama, verließ dieser mit seiner Familie die Insel, nachdem er 1869 der Kollaboration mit den Aufständischen verdächtigt wurde, die um die Unabhängigkeit Kubas kämpften. Nach langem Leerstand wurde das Gebäude 1889 bei einer Auktion von Segundo Alvarez und Perfecto Lopez, den Besitzern der Marke „La Corona", erworben. Noch im selben Jahr konnte der gewaltige Ge-

(links oben) Vorn im Bild das Hotel „Telegrafo“ ganz in Blau, zwei Häuser weiter links das Hotel „Inglaterra“. (links Mitte) Herrlicher Blick, gute Drinks, schön zu sitzen: auf der Dachterrasse des Hotels „Manzana“. (links unten) Cohiba Atmosphere, ein Garant für Genuss. (rechts oben) Auch im Hotel „Saratoga“ kann man in der Lobby nett sitzen. (rechts unten) Das „Puerto de Sagua“ erinnert äußerlich an ein Schiff, spezialisiert ist das Restaurant entsprechend auf Fisch und Meeresfrüchte



bäudekomplex als Zigarrenmanufaktur bezogen werden. Die Manufaktur trug den Namen „La Corona“.
Bereits 1889 verkauften Alvarez und Lopez Anteile des Unternehmens an die britische Firma „Henry Clay and Bock Ltd“. Gemeinsam mit Gustavo Bock leitete Alvarez die Manufaktur „La Corona“ im „Palacio Aldama“ bis 1898. Nur wenige Monate später transferierten Clay und Bock dann sämtliche Anteile an die „American Tobacco Company“. Der „Palacio Aldama“ war bis 1932 eine Manufaktur. Im Zuge eines Generalstreiks der Zigarrenroller jedoch schloss man das Haus. Die Produktion aus dem Palacio verlegte man nach Trenton, New Jersey. Ab 1933 wurde im „Palacio Aldama“ nur noch Tabak gelagert, entrippt und verkauft. Heute beherbergt der Palacio unter anderem das Institut für kubanische Geschichte.
In der Zeit von 1961 bis 1966, nach der Revolution, schrieb man im Palacio noch einmal für kurze Zeit Zigarrengeschichte. Die damals neu gegründete Organisation „Cubatobaco“, die nach der staatlichen Übernahme für die Herstellung sämtlicher kubanischer Zigarren zuständig war, richtete dort ihr Hauptquartier ein.
Die Gegend rund ums Capitol wird tagsüber von zahlreichen Touristen besucht. Die Hotels, wie das „Telegrafo“, das „Inglaterra“ oder das „Saratoga“, bieten Gästen annehmbaren Service in zentraler Lage. Kulinarisch ist die Gegend aber eine ziemliche Katastrophe. Die Wahrscheinlichkeit, in einem Restaurant überteuerte schlechte Qualität zu bekommen, ist sehr groß. Man kann auch Glück haben, die Betonung liegt aber auf „kann“.
Das „Puerto de Sagua“ beispielsweise ist ein privates Restaurant auf der Avenida Belgica No.603. Es ist eines jener Etablissements, die einmal gut, ein andermal aber auch schlecht sind. Dann ist es schon empfehlenswerter, gleich auf die Dachterrasse des gerade neu eröffneten 5-Sterne-Luxushotels “Manzana de A. Gomez” zu gehen. Da ist der Blick atemberaubend schön und die Preise für die Cocktails jedenfalls momentan noch kaum höher als in anderen Bars. Oder man raucht eine Zigarre im “Cohiba Atmosphere” im Erdgeschoss des Hotels.

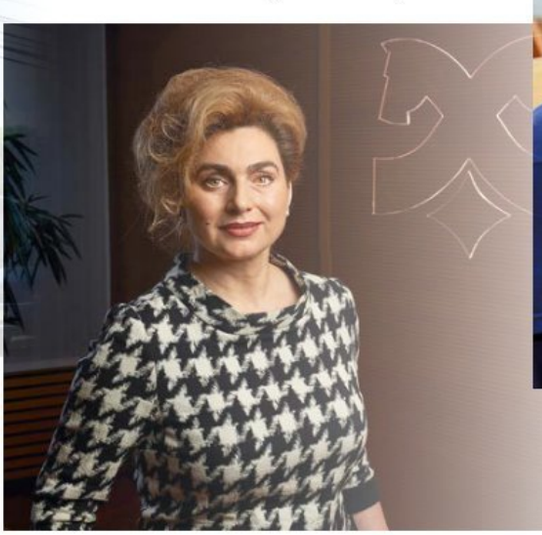
A. ANDRÉ DOMINICANA S.R.L.

Petra Lindenschmidt im Gespräch mit fine tobacco

INTERVIEW: BODO MEINSEN FOTOS: ARNOLD ANDRÉ

fine tobacco: Die ersten Monate in neuer Verantwortung als Vice President A. André Dominicana S.R.L. liegen hinter Ihnen. Welche Eindrücke haben Sie begleitet?

Petra Lindenschmidt: Unser Unternehmen trägt eine faszinierende Wandlungsfähigkeit in sich. Es verändert seine Produkte mit Bedacht angesichts neuer Herausforderungen analog zu unserer sich ständig ändernden Gesellschaft. Wie sonst hätten wir seit 200 Jahren Erfolgsgeschichte schreiben können? Und unser Werk in Santiago de los Caballeros, Arnold André Dominicana, ist das beste Beispiel dafür. Es besteht gerade mal seit 2011, ist „State of the Art", beschäftigt mittlerweile schon über 400 Mitarbeiter und ist in der Dominikanischen Republik sozial hoch anerkannt. Es ist ein Symbol dafür, wie wir den immer individueller werdenden Wünschen unserer Kunden gerecht werden. Hier geht es um echten Kulturwandel in unserer Cigarrenherstellung: seit 2015 fertigen wir dort auch unsere eigenen, handgerollten Longfiller. Dieser Bereich ist also noch sehr jung und gestalterisch flexibel. Somit können viele eigene Ideen in die Entwicklung neuer, moderner Marken fließen. Das ist spannend. Für Arnold André ist diese Cigarrenmanufaktur zukunftsweisend. Allein, wenn ich an die vielen Möglichkeiten denke, die sich mit unserem Werk in einem der bedeutendsten Tabakländer der Welt eröffnen. Den für Arnold André jungen Longfiller- und Premiumbereich maßgeblich mitgestalten zu können und damit einen weiteren Meilenstein in die Zukunft unseres nun genau 200 Jahre alten Traditionsunternehmens mit zu formen, ist für mich nicht nur eine schöne, sondern vor allem im traditionsreichen Cigarrenbusiness eine herausfordernde wie faszinierende Aufgabe.



ft: Dann bringt Ihr Unternehmen zur diesjährigen Inter-tabac wohl einige Neuheiten heraus?

P.L.: Aber klar doch! In diesem Jahr werden die Besucher unseres Messestands viele Überraschungen erleben, und zwar erstmal bei allen unseren dominikanischen Marken: bei unserem Premium-Shortfiller CHAZZ, der im Januar mit zwei Formaten - Cigarillos und Cigarros - erfolgreich auf den Markt gekommen ist, wird es ein neues Format dazugeben, und zwar ein kurzes Cigarros. Bei unserer BEAST, die wir erstmalig auf der Inter-tabac 2016 präsentiert haben und die mit dem Inter-tabac Star ausgezeichnet wurde, wird eine Gigante dazukommen. Bei Buena Vista steht eine neue Serie mit vorerst drei Formaten an: die Buena Vista Dark Fired Kentucky. Und ganz entscheidend: natürlich haben wir auch bei unserer Carlos André eine hochinteressante Neuigkeit.

ft: Mit der Marke Carlos André setzen Sie neue Akzente. Auf was sollen sich unsere Leserinnen und Leser in diesem Zusammenhang freuen?

P.L.: Unser Fokus bei der Carlos André liegt auf einer völlig neuen strategischen Ausrichtung. Damit wollen wir die Nummer eins in Sa-

chen eines modernen und individuellen Cigarrencharakters werden. Deshalb trägt diese Marke den Namen des Sohnes unseres Inhabers und stellt damit eine direkte Verbundenheit zur Familie her. Konkreter: Beim gemütlichen Genießen dieser Cigarre beamt sich jeder Aficionado quasi in den engsten Freundeskreis des Hauses. Wir setzen auf höchste Qualität, unvergleichbaren Geschmack und herausragendes Aroma. Alles das werden wir gezielt herausarbeiten und demonstrieren.

Auf der diesjährigen Inter-tabac kommen wir zum ersten Mal bei der Carlos André mit einer limitierten Edition: Carlos André Collector's Cut N° 1 Passion. Und der Ausdruck „Passion" ist Programm. Er steht gleich für drei Leidenschaften: für ein leidenschaftliches Sinneserlebnis, für die 200-jährige Historie des Unternehmens, also 200 Jahre intensive Tabakleidenschaft und für unsere Passion, mit der wir uns auch zukünftig immer dem Naturprodukt Tabak mit Herz und Seele widmen werden.

ft: Könnten Sie uns dazu Ihre strategische Neuausrichtung noch etwas genauer beschreiben?

P.L.: Gerne! Die Carlos André Collector's Cut N° 1 Passion ist die erste Cigarre in dieser neuen Linie. Sie wird nur ausgewählte und limitierte Editionen auf den Markt bringen. Von der „Passion" wird es lediglich 500 nummerierte Schatullen geben. Jede gefüllt mit zehn Cigarren, bei denen man beim besonnenen Genießen die Poesie dieser wunderbaren Cigarre schnellstens begreift. Diese Toro Grande garantiert ein freies Spiel der Sinne. Sie haben sie schon genießen dürfen und wissen, wovon ich spreche. Und natürlich gehört auch das Äußere dazu: Ihre Leserinnen und Leser dürfen sich auf eine elegante und außergewöhnliche Aufmachung freuen. (Anm. der Redaktion: Ja, wir haben die Collector's Cut No.1 bereits probieren dürfen und unterschreiben allerfeinste Cigarren-Kunst! Hier wurde mit feinsinniger Akribie gearbeitet. Wir attestieren der Carlos André Collector's Cut eine brillante Zukunft bei echten Aficionados.)

ft: Für die neue Carlos André gab es eine Generalprobe in illustrer Gesellschaft und grandioser Umgebung.

P.L.: Stimmt! Dieses Jahr war deshalb auch der Start für unsere neue Reihe „Carlos André Cooking for Friends" mit bekannten, Cigarre-affinen VIPs aus Film und Fernsehen. Sie hatte im Mai in Portopiccolo, in der Nähe von Triest, ihren Auftakt. Im Oktober wird „Carlos André Cooking for Friends" auf Sylt Station machen. Sie sehen, wir haben Großes vor mit unserer Carlos André. Im Frühjahr 2018 wird es einen weiteren „Familienzuwachs" geben: eine neue Serie, die in den etwas kräftigeren Bereich gehen wird. Und dann eine zweite Collector's Cut ...und...und.... Sie merken sicher, dass wir uns dieser Marke intensiv widmen und werden sie im nächsten Jahr auch international aufstellen.

ft: Wer Sie bei Events und Cigarren-Präsentationen erlebt, der weiß, dass Sie mit ganzem Herzen für die Cigarre und die Marke stehen. Geben Sie uns einen kleinen Einblick in Ihre Passion? Was liegt Ihnen besonders am Herzen?

P.L.: Die Menschen. Und zu allererst unsere Kundinnen und Kunden. Ich fühle mich ihnen gegenüber verpflichtet und bin hochmotiviert, für sie mit Arnold André Dominicana neue, genussvolle und interessante Cigarrenprodukte zu entwickeln. Auf die Momente des gemeinsamen Genusses freue ich mich schon sehr.

Dann die Menschen, mit denen ich in der Dominikanischen Republik zusammenarbeite. Man kann als Europäer viel von ihnen lernen. In die Kultur einzutauchen ist enorm bereichernd. Wenn ich dort bin, zählen andere Werte, an oberster Stelle die Hingabe und Liebe zu dem Produkt, das wir für unsere Kunden kreieren. Hochinteressant und aufregend ist die Zeit, in der ich mit unserem Master Blender Carlos Augusto Jimenez Rodriguez Tabake aussuche und an neuen Cigarrenkompositionen arbeite.

Apropos neue Cigarrenkompositionen: Ganz besonders liegt mir natürlich auch unsere Carlos André am Herzen – das hat man, denke ich, schon gespürt. Es ist ein enorm authentisches, im wahrsten Sinne des Wortes für unsere Kunden von Menschen leidenschaftlich handgemachtes Produkt. Diese Marke wird ein herausragendes Erfolgskapitel in der Geschichte unseres Unternehmens schreiben.

ft: Vielen Dank für dieses angenehme und offene Gespräch, liebe Petra Lindenschmidt.

PERDOMO

Klassisch & KOMPAKT

DIE ROBUSTO IST NEBEN DER CORONA DAS WELTWEIT BELIEBTESTE CIGARRENFORMAT UND ERFREUT SICH GERADE IN DEN LETZTEN ZWEI JAHRZEHNTEN WACHSENDER NACHFRAGE. DIE ROBUSTO IST VOR ALLEM DESHALB SO BELIEBT, WEIL SIE MIT IHREM IMPOSANTEN ERSCHEINUNGSBILD DEN PROTOTYP EINER CIGARRE DARSTELLT.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Robusto Cigarren treffen mit einer durchschnittlichen Rauchdauer von ca. 40 bis 60 Minuten die optimale Zeitspanne vieler Aficionados. Die Robusto ist somit eine ideale Zigarre für Zwischendurch, nach dem Essen oder sogar für eine Pause, kann aber auch eine schöne Zigarre für den Ausklang eines Abends sein. Ihre große Beliebtheit verdankt sie auch der perfekten Aroma-Ausbreitung des Robusto Formats. Mit ca. 20 mm Durchmesser gehört sie zu den dickeren Formaten und bietet ausreichend Raum für den Cigarrenroller seine Mischung in einem harmonischen Verhältnis zusammenzustellen und zu rollen. Während der Roller bei dünneren Formaten auf 1/4 oder 1/8 Tabakblätter zurückgreifen muss, kann er bei der Robusto die Mischung aus größeren Tabakblättern rollen ohne die Gefahr, dass eine kleine Menge an Tabak das Aroma der Zigarre verändern könnte. Und das schmeckt der Cigarrenraucher: Die Robusto gilt deshalb als sehr ausgewogen und harmonisch im Geschmack und lässt jeder Aroma-Nuance der verwendeten Tabake Raum zur Entfaltung.

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

HOYO DE MONTERREY TUBO

Vitola	Gordito
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	124 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	13,50 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARTAGAS TUBO

Vitola	Serie D No. 4
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	124 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	11,80 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMEO Y JULIETA TUBO

Vitola	Short Churchill
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	124 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	11,90 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MONTECHRISTO OPEN TUBO

Vitola	Toro Lindo Maduro
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	124 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	12,70 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

WINSTON CHURCHILL THE LATE HOUR

Vitola	Half Corona
Deckblatt	Ecuador Habano / Marron Oscuro
Umblatt	Negro San Andrés (Mexiko)
Einlage	Dom. Rep, Nicaragua
Länge	125 mm
Gauge	21 mm
Preis	19,20 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAMACHO POWERBAND TUBO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador H2000
Umblatt	Mexiko, San Andrés
Einlage	Dom. Rep. Nicaragua, Honduras
Länge	127 mm
Gauge	18,9 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO FACTORY TOUR BLEND CONNECTICUT

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO NIC. BOURBON BARREL-AGED SUNGR.

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PDR 1878 CAPA SUNGROWN

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuadorian Sungrown Claro
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,60 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PDR RESERVA LIMITADA 10TH ANNIVERSARY

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Sungrown
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

A. FLORES EL CRIOLLITO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Mexico
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	4,60 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

SAMANÁ 1756

Vitola	Petit Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep
Länge	10,8 mm
Gauge	19,1 mm
Preis	6,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BEAST

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mexican-Sumatra
Umblatt	Bahia-Sumatra
Einlage	Triple-Ligero aus Nicaragua und Brasilien
Länge	125 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,60 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA 107

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Sumatra Sungrown
Umblatt	Dom. Rep. Corojo
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua / Peru
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA UNTAMED

Vitola	Robusto
Deckblatt	Dom.Rep. Broadleaf
Umblatt	CDom. Rep. Corojo
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,50 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA 1495

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Sumatra
Umblatt	Brasilien Mata Fina
Einlage	Brasilien, Nicaragua, Peru
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,30 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BRICK HOUSE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mata Fina Brasilien
Umblatt	Bahia Mata Norte
Einlage	Bahia Mata Fina / Mata Norte
Länge	124 mm
Gauge	20 mm
Preis	6,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

EL BATON

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	5,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA BLACK

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mexiko San Andrés
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	133 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,30 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MACANUDO INSPIRADO ORANGE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua /Honduras
Länge	127 mm
Gauge	20 mm
Preis	8,90 €
Vertrieb	STG

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAO PILON

Vitola	Robusto
Deckblatt	Habano Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Esteli Demetepe Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21 mm
Preis	6,90 €
Vertrieb	STG

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON TOMAS

Vitola	Robusto
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras / Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	20 mm
Preis	4,50 €
Vertrieb	STG

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CLASSIC ROBUSTO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,30 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MADURO ROLANDO

Vitola	Robusto
Deckblatt	USA, Connecticut, Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,30 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER 1888

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Mexiko
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	124 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,50 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER LA MERIDIANA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	4,30 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER SAN'DORO COLORADO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	12,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA LIBERTAD

Vitola	Robusto
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras / Nicaragua
Länge	124 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	5,90 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CORRIDA HONDURAS

Vitola	Robusto +
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CORRIDA DOMINICAN REPUBLIC

Vitola	Robusto +
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MARIA MANCINI

Vitola	De Gaulle
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	120 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	5,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MARIA MANCINI EDICION ESPECIAL

Vitola	De Gaulle
Deckblatt	Honduras Sungrown
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	120 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	5,10 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

IBIS-DOMINICANA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	123 mm
Gauge	21,0 mm
Preis	2,90 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT TOBAC INTEMPERANCE EC

Vitola	Virtue (Short Robusto)
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	114 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	6,60 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PYRANOS

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CASA DE TORRES EDICION ESPECIAL

Vitola	Robusto
Deckblatt	Costa Rica H2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	130 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	5,10 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MYTHOS SOLITUDE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Costa Rica H2000
Umblatt	Costa Rica
Einlage	Nicaragua
Länge	115 mm
Gauge	19,5 mm
Preis	6,50 €
Vertrieb	Tabacum Stuttgart

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

EL CREDITO SERIE R

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Sumatra Seed
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua / Dom. Rep.
Länge	124 mm
Gauge	21 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuter

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

REPOSADO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20 mm
Preis	1,90 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuter

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

UNDERCROWN SHADE ROBUSTO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Sumatra
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	8,90 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ROTHSCHILD MASIVO XO

Vitola	Robusto
Deckblatt	USA, Pennsylvania, Broadleaf
Umblatt	San Andrés, Mexiko
Einlage	Nicaragua, Mexiko
Länge	125 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	8,60 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ROYAL SELECTION CLARO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Shade
Umblatt	Dom. Rep Olor
Einlage	Brasilien / Dom. Rep.
Länge	130 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	7,40 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

FINE LIFE

Inspiration und Emotion vom Genussverlag

Ausgabe 03 | 2017

LUXURIÖS · TRADITIONELL · EXOTISCH

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

Explore drinks. Explore LINIE.

Vor zweihundert Jahren wurde entdeckt, dass eine Weltumsegelung LINIE Aquavit einen milden, unverwechselbaren Geschmack verleiht. Bis heute wird LINIE Aquavit auf Seereise geschickt, reift dabei in Sherryfässern aus Eichenholz und überquert zweimal den Äquator. LINIE Double Cask Port und Double Cask Madeira reifen danach noch einmal in Portwein- und Madeirafässern, insgesamt 28 Monate. Sie zeichnen sich durch einen noch weicheren Geschmack aus. Zeigen Sie uns Ihre Entdeckungsreise. #Explore**LINIE**

ENJOY RESPONSIBLY LINIE.COM

FINE LIFE COMMUNITY

Liebe Leserinnen und Leser,

heute schon genossen? Heute schon einen Gedanken an die Lust auf Genuss gehabt? Wenn nicht, dann wird es aber Zeit, denn ohne genussvolle Momente wird der Alltag schon mal zum „Abtörner" wie man es heutzutage nennt. Wir möchten Sie aber „antörnen" und Ihnen Raum für genussvolle Entfaltung bieten. Leseraum. Erlebnisraum. Mitgestaltungsraum. Das ist ja der Grund, warum wir FINE LIFE ins Leben gerufen haben.

Vielleicht haben Sie ja Lust, uns Ihre Genussgeschichte zu schreiben? Bitte gerne, denn wir haben den Platz dafür für Sie reserviert. Ein Leser hat in dieser Ausgabe genau das getan. Er gewann eine außergewöhnliche Reise nach Berlin und lässt uns nun alle teilhaben, welche feinen und begeisternden Genusserlebnisse er aufgesogen hat. Machen Sie es ihm doch gleich und schicken Sie uns Ihre Geschichte in die Redaktion (redaktion@genussverlag.com).

Wir schicken Sie gleich aber auch in echte Genuss-Oasen und in eine Gin-Bar in Havanna. Das neue Havanna hat gottseidank immer noch die kleinen Ecken, die man nur findet, wenn jemand einen Tipp gibt. Den gibt es bei uns gratis von Claudia Puszkar – eine Havanna-Kennerin und Liebhaberin dieser aufbrechenden und pulsierenden Metropole.

Einen Schluck Skandinavien gefällig? Kein Problem. Wenn das Schiff nach der Äquator-Überquerung die Fässer am Hafen absetzt, können Sie mit uns einen kräftigen Schluck Aquavit ansetzen. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Auf Ihr Wohl.

Mit genussvollen Grüßen
Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

Email: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie befinden sich jetzt in „Ihrer eigenen Rubrik". Hier ist der Platz für selbst erlebte Genussmomente. Hier können Sie anderen Ihre Erfahrungen und Tipps weitergeben. So wie Stephan Rack, der eine exklusive Auto-Performance in Berlin gewann und voller toller Eindrücke die folgende Geschichte verfasste. Genießen Sie es und bekommen Sie Lust, uns Ihre eigenen Erlebnisse aus den Genusswelten zu beschreiben.

Ganz einfach Texte und schöne Fotos an:

redaktion@genussverlag.com

Vielen Dank im Voraus und nun viel Spaß beim „Autofahren der besonderen Art".

Die andere Art der „Fahrzeugüberführung"

Als wenn ein Engel schiebt …

MAN MUSS AUCH EINFACH MAL GLÜCK HABEN – BEI MIR KLINGELTE ENDE MAI DAS TELEFON: DIE GLÜCKSFEE VON AUTO BILD VERKÜNDETE MIR, DASS ICH BEI DER LESERAKTION FÜR DIE BENTLEY CONTINENTAL GT TOUR GEWONNEN HABE UND FRAGTE, OB ICH DENN NÄCHSTE WOCHE NOCH ZEIT HÄTTE, UM MIT VERSCHIEDENEN BENTLEY CONTINENTAL GT FAHRZEUGEN VON HAMBURG NACH BERLIN ZU FAHREN?

TEXT: STEPHAN RACK FOTOS: AUTO BILD, BENTLEY

FINE LIFE LUXURY PRODUCTS

Ja! – natürlich wollte ich, denn es stellte sich heraus, dass es nicht nur ein einfacher Termin war, um die Autos nach Berlin zu transportieren, vielmehr war es eine Erlebnistour der Superlative. Diese startete mit einer Übernachtung in Hamburgs neuem Traumhotel WESTIN in der Elbphilharmonie. Führte dann auf einem wunderschönen Umweg zur nächsten Station. Mittagessen am Weissenhäuser Strand direkt an der Ostsee. In unserer Hauptstadt endete die Tour mit einer Übernachtung im legendären Hotel Adlon unweit vom Brandenburger Tor.

Für einen Hamburger mag der Start des Roadmovies in der Heimatstadt auf den ersten Blick unspektakulär wirken. Doch ich habe es mehr als genossen, nach dem Einchecken im WESTIN durch den Hafen zu stromern und bei Fischbrötchen und Bier die Elbphilharmonie, das neue Wahrzeichen von Hamburg, aus allen denkbaren Perspektiven zu erleben. Nach einer relaxten Nacht und einem grandiosen Frühstück im 7. Stock des WESTINs trafen sich die insgesamt 8 Gewinner mit dem Team von BENTLEY und AUTO BILD für einen erlebnisreichen Tag.

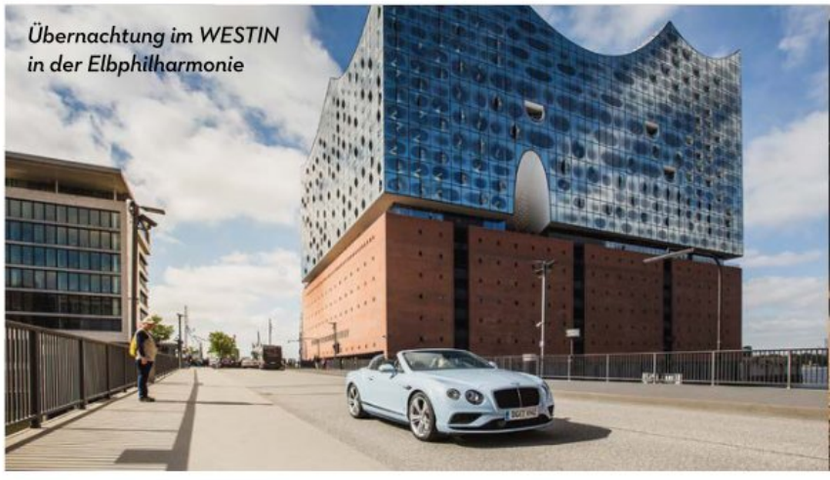
13 verschiedene BENTLEY Continental GT Fahrzeuge standen zur Auswahl – Coupé oder Cabriolet, vom Continental Supersports mit 710 PS aus 12 Zylindern bis zum kleinsten GT V8 mit „nur" 507 PS und einer unglaublichen Farbpalette der Fahrzeuge für jeden Geschmack – dabei war es beim Fahren gewünscht, das untereinander getauscht und somit verschiedene Fahrzeuge ausprobiert werden konnten.

Es war Walter Owen Bentley, der 1919 bei seiner Firmengründung das Ziel formulierte, ein gutes Auto, ein schnelles Auto – das beste Auto seiner Klasse bauen zu wollen. Sicher hat die Marke BENTLEY in ihrer fast 100-jährigen Geschichte sowohl Hoch- wie Tiefpunkte erlebt, die aktuelle Serie der Continental GT's erfüllt diese Vorgabe jedoch mit Bravour.

Mein „erster" BENTLEY des Tages war ein

Fahrt über die Köhlbrandbrücke in Hamburg

Der Autor Stephan Rack am Steuer des V8 S


Übernachtung im WESTIN in der Elbphilharmonie

„babyblaues" Cabrio mit der Farbbezeichnung Jetstream II, mit dem ich offen durch Hamburgs City cruisen konnte. Die komplette Tagesstrecke war auf dem Navi vorprogrammiert, dass sich wirklich keiner verfahren konnte. So war es purer Fahrspaß die 528 Pferdestärken des 4.0 Liter großen Motors auf der Autobahn und den nachfolgenden kurvigen Landstraßen laufen zu lassen.
Mit einem solchen Auto lässt man sich nicht auf irgendwelche Beschleunigungsspielereien mit anderen Autofahrern ein, sondern man genießt die Klasse des Autos mit dem Potential geballter Kraft. Wichtiger empfand ich den gesamten Auftritt des BENTLEYS an sich, also die Schönheit des Designs und die besondere Wertigkeit der Materialien. Im Stammwerk Crewe in England werden die BENTLEYS zum größten Teil in Handarbeit hergestellt. Beispielsweise benötigen die Handwerker für die Herstellung und Anbringung der Volllederausstattung eines Fahrzeugs 37 Arbeitsstunden.

Nach einem stärkenden Menü im Bootshaus des Restaurants am Weissenhäuser Strand ging es für die glücklichen Gewinner auf die nächste Etappe in Richtung Berlin. Mein nächster BENTLEY war ein GT Speed, der seine Leistung von 642 PS aus einem 12 Zylinder Bi-Turbomotor zieht. Meine Annahme, bereits am Vormittag das ultimative Auto gefahren zu haben, konnte ich getrost vergessen. Auf der A20 in Richtung Rostock boten sich auf wenig befahrenen Streckenabschnitten die Momente, wo die unbändige Leistungsfülle des Motors zu Glücksgefühlen über die automobile Kunst dieses Fahrzeugs führte ... als wenn ein Engel schiebt !
Nein, ich bin nicht unverantwortlich schnell gefahren, denn mein ausgewähltes Fahrzeug war wiederum ein Cabrio, dass mich an diesem herrlichen Sommertag davon abhielt auch nur in die Nähe der Höchstgeschwindigkeit von 330 Km/h zu fahren – das war mir nicht wichtig.
Der Genuss des Fahrvergnügens lag in der Urkraft der Maschine beim Beschleunigen und dem irren Sound, der im offenen Cabriolet natürlich noch besser zu erleben war.
Gute 500 Kilometer Strecke hören sich viel an – alle Teilnehmer waren sich einig, dass der Tag hinter dem Steuer eines BENTLEY Continental GT viel zu schnell vergangen ist.
Es war ein wirklich seltsamer Moment, als ich den Fahrzeugschlüssel vor dem Hotel Adlon in Berlin abgeben musste, doch trotz aller Überlegungen habe ich für mich noch keine Lösung gefunden, wie ich die gut 275.000 Euro für das üppig ausgestattete GT Speed Cabrio bezahlen könnte – vielleicht gibt es ja bald wieder einen besonderen Glücksmoment, wenn ich einen Anruf von der Lottogesellschaft erhalte.

Die schönsten Momente der Tour mit einem Film, vielen Fotos, technischen Details und einigen Motorsounds hat AUTO BILD online zusammengestellt:
https://aktionen.autobild.de/bentley-tour-2017

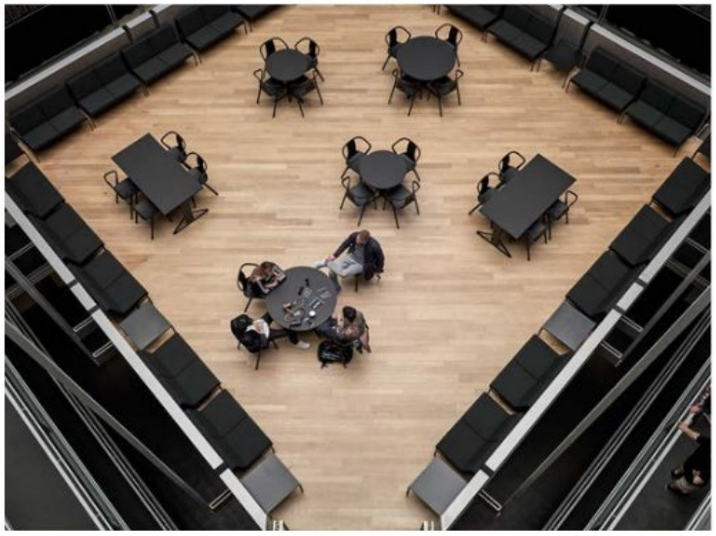
Bentleys aufgereiht am Weissenhäusser Strand

Feinste Materialien und edles Design

In Berlin angekommen

Hotel Happening in München

The Lovelace

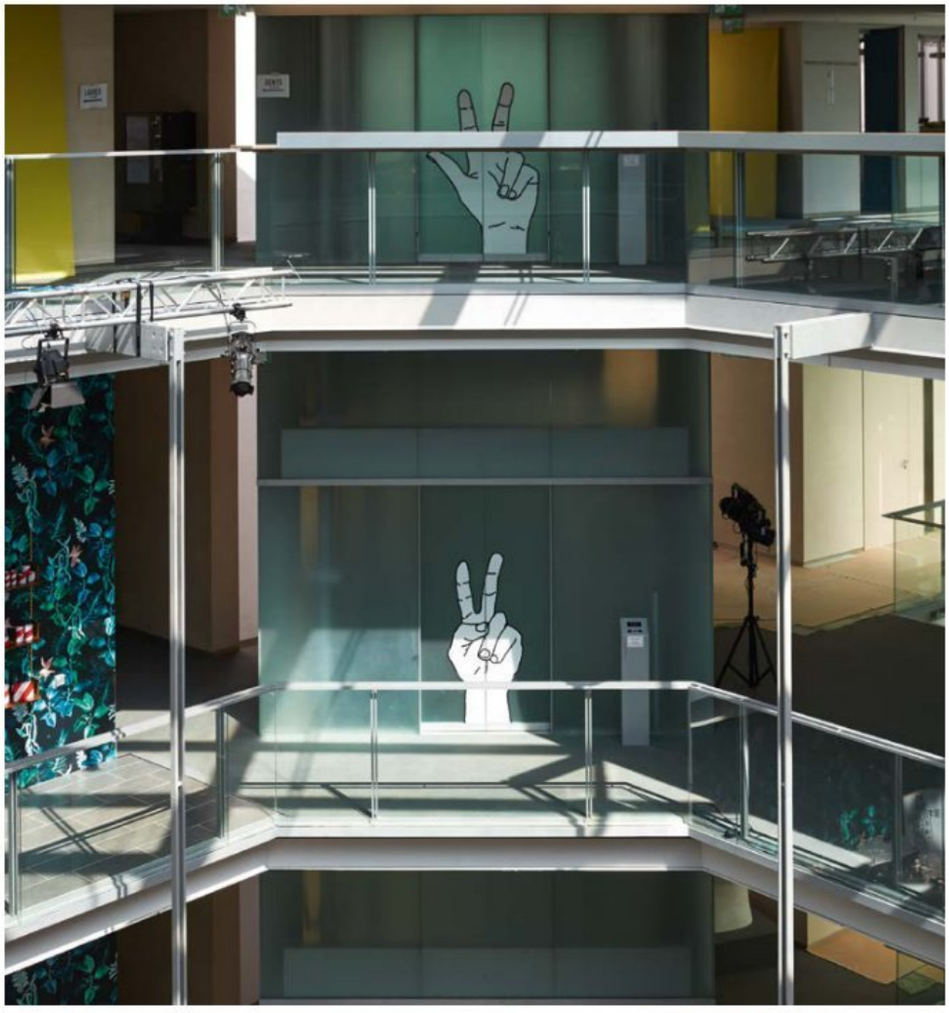


EIN SPANNENDES EXPERIMENT, BEI DEM AN NICHTS GESPART WURDE - UND DAS ERSTMAL NUR FÜR ZWEI JAHRE. UND WIE KOMFORTABEL DIE ARBEITSPLÄTZE VON BANKVORSTÄNDEN SIND, WISSEN WIR JETZT AUCH

Das LOVELACE ist ein Zuhause für Gleichgesinnte - für Kreative, für Individualisten, für Engagierte. Das tägliche Programm ist genauso wichtig wie die Zimmer. Wer bewegen und bewirken will, findet hier Inspiration, Diskussion & Unterhaltung - auf Lesungen, Kinoabenden, Konzerten, politischen und sozialen Diskussionen, Ping-Pong Turnieren, Yoga-Events, veganen Pop-Up Dinners und vielen weiteren Events.

Während im Lovelace von morgens bis abends auf allen Floors das Leben tobt, schläft man in den 30 großzügigen Zimmern höchst komfortabel und ruhig - hinter 15 cm dicken schallisolierten Türen und Fenstern. Mit Blick auf Münchens historische Altstadt. Umgeben von den besten Theatern, Museen, Boutiquen & Nightlife der Stadt. Eine mutige Zwischennutzung. Eine gewagte Herzensangelegenheit. Absolut einzigartig in dieser Form. In München. In Deutschland. Und das nur für kurze Zeit - von 2017 bis 2019!

Auf mehr als 4800 qm finden hier spannende Menschen und spannende Ideen zueinander: Pop und Politik, Kunst und Kommerz, Gesellschaft und Individuum. Zusammen mit Alexander Strub und seinem Team der RBS Gruppe wurden die ehemaligen Räumlichkeiten der Königlichen Filialbank in 30 großzügige Suiten & Zimmer verwandelt, in denen sich der Komfort erstklassiger Vorstandsbüros mit dem smarten Look moderner Designermöbel und einem gemütlichen 360° „Soft-Shell" Vorhang trifft. Gäste haben die Auswahl aus 5 Zimmer-



Kategorien: Cosy, Super-Cosy, Lovelace, Corner Suites, Lovelace Piano Suite.
In den ehemaligen Vorstandsbüros: Blick auf die historische Münchner Altstadt, absolut schalldichte Türen & Wände, Deckenhöhe 4 Meter, massiver Eichenboden, 360° "Soft Shell" mit Vorhängen von Kvadrat, superkomfortable, handgefertigte Naturbetten, Sofa und Side-Tables von Bolia, Vitra Lounge Chair designed von Ronan & Erwan Bouroullec, hochwertiges Soundsystem von Sonos, extra angefertigte Lovelace Lampen von Andreas Martin-Löf. In jedem Zimmer individuelle, wandhohe Kunstinstallation von Florian Süssmayr, Bettwäsche & Handtücher aus Biobaumwolle, Bio-Seifen, Shampoos & Lotions von Grown Alchemist.
Die Partner hinter dem LOVELACE stammen aus ganz unterschiedlichen Bereichen: Gastonomie, Kunst, Mode, Nachhaltigkeit, Design und Musik. Alles erfahrene Leute in ihren Bereichen, die zum ersten Mal gemeinsame Sache machen, um dieses einmalige Projekt zu stemmen: Cambis Sharegh, Michi Kern, Gregor Wöltje, Lissie Kieser und Alexander Lutz.
Ob sich das ganze auszahlt, weiß niemand. Was man allerdings jetzt schon weiß: rechnen wird es sich nicht.
Aber vielleicht will man ja auch nur den Bayerischen Hof ärgern...

THE LOVELACE
Kardinal-Faulhaber-Str. 1
80333 München
Tel.: +49 - 89 - 21 54 07 90

Der Seehof in Natz Schabs

Ein Ort der Kraft

DER SEEHOF IST EIN NEUES HOTEL IN SÜDTIROL, WO SIE, NUR WENIGE KILOMETER VON BRIXEN ENTFERNT, ZU ALLEN VIER JAHRESZEITEN EINE SPANNENDE LEBENSWELT IM HERZEN DES EISACKTALS ERWARTET.

Ultimative Modernität gehen hier einher mit einer mediterranen Leichtigkeit, getragen von der Ästhetik futuristischer Architektur, die eine spannende Liaison eingegangen ist mit einem Ort, der die Ruhe und Gelassenheit von Urzeiten in sich trägt. Einem Ort der Kraft.
Stefan Rier und Lukas Rungger, zwei „junge Wilde", Meisterschüler und bereits selbst in einer Weise erfolgreich, dass sie die Awards im Monats-Takt einsammeln, haben mit ihrem Architekturbüro „NOA" in Bozen die Gestaltung, das Design und den Mut übernommen, dieser Landschaft eine Beherbergung auf den Leib zu schneidern, die nicht nur seinen Gästen unvergesslich bleiben wird, sondern der gesamten Region eine Neu-Definition schenkt.
Grosszügige, helle, luftige Zimmer und Suiten sind es geworden, teilweise mit offenen Bädern, um dem Raum noch mehr Raum zu schenken, in denen man die Terrassentüren weit öffnen und die Landschaft förmlich hereinholen kann, und die hauchdünnen Vorhänge blähen sich leise in der sanften Brise eines kleinen Abendwinds. Dieses Interieur heute entspricht dem Zeitgeist der

übernächsten Generation und strahlt eine unaufgeregte Lässigkeit aus, mit der der hohe Anspruch an Wertigkeit in Einklang mit der edlen Selbstverständlichkeit italienischen Designs einhergeht.Dem Restaurant vorgelagert findet sich ein „BORGO DEI SAPORI" – ein „Marktplatz der Genüsse", wo sich Köstlichkeiten in Hülle und Fülle türmen, als hätte man das Schlaraffenland gefunden, und wo das Buffet für Frühstück, die mittägliche Pasta und die für Südtirol so typische, nachmittägliche „Marende" aufgebaut ist.
Grösster Wert wird auf die frische Regionalität der Produkte gelegt und das Geschmackserlebnis wird auch verwöhnten Gaumen in unverfälschter Erinnerung bleiben. Von hausgemachten Nudeln über Bio-Milchprodukte bis hin zum heimischen Bienenhonig kann das Küchen-Team sich der Fülle einer gesegneten Region bedienen. Und vor der Türe blühen die Apfel-Haine soweit das Auge reicht.
Ein ganz besonderer Augenmerk wurde dem neuen SPA geschenkt, das sich in modernster, kubistischer Bauweise sanft an den privaten Natur-See anschmiegt, als wäre es schon immer das Reich der Wassergötter gewesen und findet jetzt mit verglaster Sauna, Beauty- und Ruhezonen die Vollendung seiner Schönheit. Eine Vielzahl an entspannenden Methoden, behutsam abgestimmt auf die jeweiligen Bedürfnisse des Gastes, versüßen den Aufenthalt in diesen Tempeln der Ruhe und Schönheit.
Verantwortlich für diesen Kraftort der Natur sind Tamaris und Andreas Auer, Hoteliers von Kindesbeinen an. Sie sind hineingewachsen ins elterliche Unternehmen, haben sich profiliert im Tourismus, fortgebildet auf vielen Ebenen. Und nun haben sie sich ihren Lebenstraum erfüllt und verwirklicht und all die Impressionen, die sie von ihren zahlreichen Reisen mitgebracht haben, liebevoll zusammengetragen, und mit ihren eigenen Ingredienzien einen Cocktail gemixt, der einzigartig ist und von einer so verführerischen Leichtigkeit, die Sinne betörend, dass man nicht aufhören möchte, ihn zu kosten.

Hotel Seehof
Familie Auer
Flötscher 2
I - 39040 Natz bei Brixen · Südtirol
Tel.: 0039 0472 412120
www.seehof.it

Best Places in Havanna (Teil 1)

G&T in Havanna:

„O´Reilly 304“

DIE CALLE O´REILLY IN HAVANNAS ALTSTADT IST, BEI LICHTE BETRACHTET GAR NICHT, IN DER NACHT KASCHIERT DIE DUNKELHEIT EINIGES, BEILEIBE KEINE SCHÖNE STRASSE. DABEI IST SIE DIE PARALLELSTRASSE DER CALLE OBISPO, DER EINKAUFS- UND VORZEIGEMEILE ALT-HAVANNAS. SEIT DIE STADT DEN TITEL „WELTKULTURERBE“ TRÄGT, WIRD IN DER ALTSTADT EMSIG SANIERT UND RESTAURIERT. EINIGE STRASSEN UND PLÄTZE SIND INZWISCHEN RICHTIGE KLEINE SCHMUCKSTÜCKE GEWORDEN, MANCHMAL KOMMT ES EINEM SCHON WIEDER WIE DISNEYLAND VOR.

TEXT & FOTOS:
CLAUDIA PUSZKAR

Geht man jedoch oft nur ein paar Schritte oder eine Straße weiter, wie in die Calle O´Reilly, landet man sofort wieder im echten Havanna. Und das ist staubig und marode. Die Straßen sind eng und meist stickig, in kleineren oder

es einige interessante Galerien, Cafés und Bars gibt und die vielleicht in den nächsten Jahren für Touristen enorm an Attraktivität gewinnen wird. Meine Lieblingsbar befindet sich im Haus mit der No.304. Der Name der Bar ist gleichzeitig

größeren Haufen liegt Müll herum, das Pflaster ist uneben, fleckenweise gibt es Asphalt und eine Unmenge Löcher im Boden. Will man sich nicht die Knochen brechen oder die Knie aufschürfen, spielt man nicht den Hans-guck-in-die-Luft, sondern schaut lieber auf den Boden (was die Autorin aus eigener schmerzvoller Erfahrung sagen darf). Habanesen sitzen oder stehen an den wenigen schattigen Stellen. Nachts leuchten einem nicht sehr lichtstarke, meist nackte Glühbirnen heim.

Da ist es nicht verwunderlich, dass sich Touristen, die zufällig auf die Calle O´Reilly stolpern, normalerweise schnell wieder in zivilisierte Bereiche zurückwollen.

Doch auch wenn man es auf den ersten Blick nicht sieht, ist die O´Reilly eine Straße, auf der

ihre Adresse, der Eigentümer wollte es für seine Gäste wohl nicht so kompliziert machen: „O´Reilly 304". Das Mobiliar wirkt auf den ersten Blick wild zusammengewürfelt, irgendwie gebraucht, aber trotzdem brauchbar. Und es fehlt, glücklicherweise, jeglicher kubanischer Kitsch, den man normalerweise hat und den Kubaner glaube ich als schön empfinden. Die Bar ist inzwischen sowohl tagsüber wie auch am Abend gut besucht. Touristen aus aller Welt, meist Pärchen oder kleine Gruppen, tummeln sich da. Ein Zeichen, dass sich die Qualität inzwischen herumgesprochen hat. Denn von außen ist die Bar am Tag und auch am Abend so unscheinbar, dass man, wenn man nicht aufpasst, daran vorbeiläuft. Trotzdem ist die Stimmung toll, das Personal emsig und weil

die Bar keine sooo gute Lage hat, werden dort auch keine Busse mit Touristen ausgeschüttet. Und für die in Hundertschaften von den Kreuzfahrtschiffen einfallenden Gäste ist die Bar zum Glück schlicht und ergreifend zu klein.
Am besten ist es, am Tage hinzugehen, nachdem man vielleicht schon eine Weile in der Altstadt herumgelaufen ist, genügend geschwitzt hat und sich unbedingt eine kleine Auszeit gönnen will. Der Moment, in dem man von der Hitze in den gut klimatisierten Gastraum tritt, ist herrlich, vor allem

Die schmecken nicht nur gut, sondern sind optisch wahre Kunstwerke. Schon um einmal die tollen Dekorationen im Glas gesehen zu haben, lohnt ein Besuch. Besonders die „Gintonics de la casa" sind Spitze. Das absolute Highlight ist der imposant rosa leuchtende „Jimmy Hendricks" mit Rosenblättern, Gurke und Wacholderbeeren. Spicy blau dagegen ist der „Gin Special Industriales" mit Curacao azul. Geschmacklich mein Favorit ist eher der etwas herbe, aber sehr aromatische Red Point. Und hier kümmert man sich wenig

im Sommer. Die Bar öffnet schon am Mittag und da es irgendwo auf der Welt, auf jeden Fall aber in Deutschland, zu diesem Zeitpunkt schon nach 17 Uhr ist, ist die Zeit reif für einen dieser wirklich tollen Gin Tonics.

darum, dass ein „Highball" eigentlich in einem hohen Becherglas mit wenig Deko serviert wird. Hier gibt es riesige Ballongläser mit üppiger Deko. Leider ist nur eine Sorte Tonic verfügbar. Doch was will man machen, das ist

nun mal immer noch Kuba und man kann im Leben eben nicht alles haben.
Zum G&T sollte man unbedingt ein paar Tapas essen. Erstaunlich ist, was der Koch oder die Köchin, je nachdem, wer gerade da ist, in

ist es immer gut gegangen und der Geschmack belohnt. Das Ceviche ist eines der besten, was man in Havanna kriegen kann, allerdings muss man Koriander mögen. Und auch die anderen Tapas, wie die Malangas Fritas, zum kleinen

dieser winzigen, nur wenige Quadratmeter fassenden Küche zaubert. Man kann bei der Arbeit zuschauen und weiß genau, dass man um nichts in der Welt mit ihm oder ihr den Platz tauschen möchte.
Eine absolute Köstlichkeit sind die Tuna Tataky, kleine, nur leicht erwärmte Thunfischstücke, fein mariniert und mit Sesam umhüllt. Vor dem ersten Bissen kommt dann immer der Moment, in dem man kurz überlegt, ob es in Kuba wirklich eine gute Idee ist, rohen Fisch zu essen. Gedanken an eine lückenlose Kühlkette tauchen kurz auf. Aber: no risk, no fun, bisher

Preis, sind köstlich. Am besten eine kleine Auswahl bestellen und durchprobieren.
Eines gibt es noch zu beachten: gleich rechts neben der Bar ist eine weitere Eingangstür, auch da ist ein Restaurant und gelegentlich versucht jemand, die Gäste hineinzulocken. Doch Hände weg, die gehören nicht dazu. Am Abend ist es besser, ins „El Del Frente" zu gehen, wie der Name, „Gegenüber", sagt, ist es auch direkt gegenüber der Bar im Haus mit der No.303. Vom selben Besitzer betrieben, kann man hier auf dem Balkon oder oben auf der Dachterrasse noch schön eine Zigarre rauchen.

Romantikhotel Schloss Reichmannsdorf

Gräflich Golfen

DIE PERFEKTE SYMBIOSE VON BAROCK UND MODERENE. DIE ZENTRALE UND ZUGLEICH RUHIGE LAGE SOWIE DIE SCHLOSSKULISSE ERMÖGLICHEN SOWOHL EFFEKTIVE TAGUNGEN ALS AUCH HOCHZEITEN IN EINEM BESONDERS ROMANTISCHEN RAHMEN

Der Ort Reichmanndorf wurde bereits im Jahre 1303 erstmals urkundlich erwähnt. Wolf Philipp Freiherr von Schrottenberg (1640-1715) erwarb gegen Ende des 17. Jahrhunderts große Teile der Gemeindeflur. 1642 wurde das sogenannte Truchsee-Schloss durch einen Brand vernichtet. Auf diesem Areal ließ von Schrottenberg das Schloss Reichmannsdorf bauen. Da das Schloss Reichmannsdorf unter Denkmalschutz steht und keine baulichen Veränderungen vorgenommen werden dürfen, die Familie von Schrottenberg die Anlage dennoch zu einem echten Golfresort mit Hotel ausbauen wollte, entschied man sich an das 1715 fertiggestellte Schloss einen Neubau anzufügen. Das Hotel liegt zentral zwischen Würzburg, Bamberg und Nürnberg und ist von einem weitläufigen Schlosspark umgeben. Zum Hotel-Resort gehört die 18-Loch-Golfanlage Schloss Reichmannsdorf. Das Lindner Schloss Hotel Bad Reichmannsdorf verfügt über moderne 71 Zimmer und vier Suiten

der 4-Sterne-Kategorie. Im gemütlichen Schlosskeller-Restaurant, das im Gewölbe des Schlosses untergebracht ist, steht eine umfangreiche Speise- und Weinkarte zur Verfügung. Hier liegt ein besonderer Augenmerk auf den Produkten der Region wie zum Beispiel heimische Karpfen- und Pilz-Spezialitäten - die Hotelchefin Heidi Bohn ist leidenschaftliche Steipilzsmmlerin - oder die fränkische Kren-Suppe mit geräuchertem Aal, die das ganze Jahr über angeboten wird. Wenn

Die 18-Loch Golfanlage liegt eingebettet zwischen Wiesen und Wäldern in der reizvollen Steigerwald-Landschaft. Heute ist auf dem Platz ein Club mit ca. 400 Mitgliedern zu Hause, die Gäste gerne willkommen heißen. Für Hotelgäste ist es besonders angenehm, dass sie praktisch vom Frühstücksraum auf die Runde gehen können. Der Platz verfügt über eine Driving Range, Übungs- und Chipping-Grün, eine Golfschule mit PGA Pro und ein kleines Clubhaus mit ProShop. Selbstverständlich

Pilzlasagne auf der Speisekarte steht, unbedingt zugreifen! Auch Wild spielt immer eine große Rolle und wird natürlich auch von Jägern der Region geliefert.
Das Clubhaus-Restaurant des Golfclubs direkt neben dem Hotel ist in einem malerischen Fachwerkhaus untergebracht und liegt direkt hinter dem 18. Grün des Golfplatzes am See. Es verfügt über einen kleinen Innenraum sowie über einen Balkon und eine Terrasse (beide mit Sonnenschutz). Ein idealer Platz zum Entspannen nach der Runde oder für einen genussvollen Cigar-Smoke zwischendurch. Ein besonderes Highlight sind die täglich wechselnden Sorten von selbstgebackenem Kuchen.

stehen Leihschläger, Trolleys, E-Trolleys und Golfwagen (Carts oder Buggies) zur Verfügung.

Hotel Schloss Reichmannsdorf
Schlosshof 4
D - 96132 Schlüsselfeld
Tel.: + 49 9546 5951 0
Fax: + 49 9546 5951 499
www.lindner.de

Aquavite – eine faszinierende Geschichte seit Jahrhunderten

Mehr als nur Schnaps

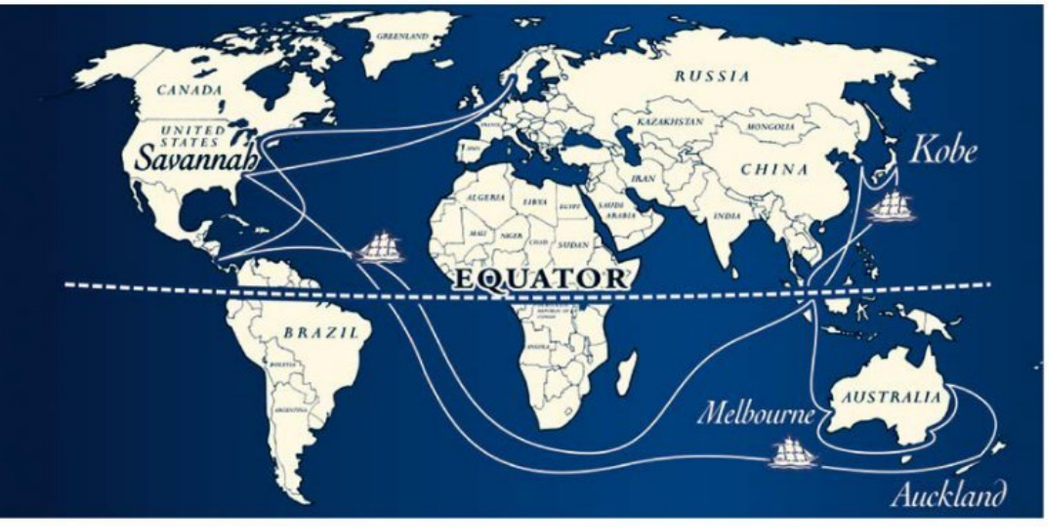
MIT ÜBER 100 VERSCHIEDENEN AQUAVIT-MARKEN DOKUMENTIERT SICH DIE BESONDERE BEZIEHUNG DER SKANDINAVIER ZU IHRER LIEBLINGSSPIRITUOSE. GERADE BEIM ESSEN SIND IM HOHEN NORDEN DIE AQUAVITE EIN GESCHÄTZTER BEGLEITER - UND ZWAR ALS APERITIF, GERNE ZU DEN VERSCHIEDENEN GÄNGEN DES MENÜS UND ZUM ABSCHLUSS AUCH ALS DIGESTIF. BEI UNS IN DEUTSCHLAND KENNEN VIELE DEN AQUAVIT EHER ALS „VERTEILER" NACH EINEM OPULENTEN MAHL.

TEXT: STEPHAN RACK
FOTOS: ARCUS

Doch Aquavite bieten viel mehr: Eine faszinierende Geschichte seit Jahrhunderten, eine Vielzahl von Rezepturen für verschiedenste Genuss-Situationen und geradezu exquisite Tropfen, die durch aufwendige Fassreifungen hergestellt werden. Denken wir an Skandinavien, dann kommen uns Bilder von Fjorden, schroffen Bergen und tiefblauen Seen, aber auch Marken wie HURTIGRUTEN, LEGO und VOLVO in den Sinn. Tatsächlich steht Skandinavien für weitaus mehr, wobei insbesondere die Freundlichkeit der Skandinavier, verbunden mit der Weite der Natur besonders bekannt ist. Die Ernährung der Menschen und damit auch die Auswahl und Herstellung ihrer Getränke entstanden aus den Möglichkeiten der Natur. Nun soll an dieser Stelle nicht über fabelhaften Lachs oder Wurst aus Rentierfleisch geschrieben werden – es geht vielmehr um die Destillation von Alkohol und der Geschmacksanlagerung von den verfügbaren Pflanzen und Kräutern, die den Aquavit ausmachen. Faszinierend ist dabei zu erkennen, dass Norweger und Dänen bei der Herstellung des Aquavits durchaus unterschiedliche Wege gegangen sind: Beim Brennen von Alkohol wählte man in Norwegen die heimische Kartoffel und in Dänemark den Weizen aus. Zur Schaffung des besonderen Geschmacks entschied man sich das Produkt nach dem Destillieren mit Kümmel, Dillsamen und anderen Gewürzen zu versetzen. Die unterschiedlichen Rezepturen führten dann letztendlich zu der Vielzahl von Marken und Varianten, die angeboten werden. Auch die Lagerung wird unterschiedlich durchgeführt: Norwegische Aquavite müssen im Fass gelagert werden, was auch ihre Farbgebung erklärt, während nach der dänischen Tradition der Aquavit direkt nach der Herstellung – von meist klarer Konsistenz – in Flaschen abgefüllt wird. Der klare dänische Akvavit in der Schreibweise mit einem K wird gekühlt genossen, während der norwegische Aquavit – hier wird das Q verwendet – bei Raumtemperatur getrunken wird. Das hat den Vorteil, dass der besondere Charakter der Fassreifung auch zu schmecken ist.

Der klare Akvavit aus Dänemark hat eine sehr große Nähe zum Gin. Beide werden aus Weizen gebrannt und bei beiden wird der besondere Geschmack aus Kräutern und Gewürzen gewonnen. Für den Gin müssen Wacholderbeeren enthalten sein, während der Akvavit seinen Geschmack aus Kümmel und/oder Dill ziehen muss. Bei der Vielzahl der Rezepturen beider Getränkearten kann man sich lebhaft vorstellen, dass es manchmal besonders feiner Nasen bedarf, um einen Gin vom dänischen Akvavit zu unterscheiden.

Der Legende nach wurde im Jahr 1805 ein Fass aus der Produktion der Familie Lysholm nach Ostindien geliefert, doch es kam auf dem Schiff unverkauft wieder zurück nach Norwegen. Als man dann den Aquavit testete, war man positiv überrascht, wie fein und ausgewogen der Aquavit schmeckte. Daraus wurde eine bemerkenswerte Konsequenz gezogen: Seitdem wird jedes Fass der Destillerie in alten Sherry-Fässern über den Äquator und zurück verschifft. Der Masterblender für die Marke „LINIE AQUAVIT" Ivan Abrahamsen erklärt die Geschmacksverbesserung durch nur vier Monate zusätzlicher Fasslagerung wie folgt: Die Vielzahl der Einwirkungen zwischen dem Aquavit und dem Holzfass, wie den unterschiedliche Temperaturen, den wechselnden Luftdrücken, den wetterbedingten Luftfeuchtigkeiten und dem konstanten Seegang schafft einen Geschmack, der viel harmonischer ist, als vor der Abreise. 200 Jahre nach dem Original gibt es nun zwei nochmals verbesserte Aquavite. Nach der einjährigen Reifung im Sherry-Fass und der viermonatigen Schiffsfahrt gibt es unter dem Namen „Double Cask" zwei neue LINIE AQUAVIT-Produkte die jeweils ein weiteres Jahr in Portwein-Fässern bzw. Madeira-Fässern gereift sind. Dieser weitere Reifeschritt schafft herrliche Geschmacksnoten, die man in Zimmertemperatur als Digestif genießen sollte. Kein Wunder, dass auch der Glashersteller RIEDEL ein Aquavit-Glas geschaffen hat, dass in seiner speziellen Form die mild würzigen Noten der LINIE Aquavit-Varianten erfahrbar machen.



Norwegische Aquavite sind dagegen geradezu unverwechselbar, denn die Gesetzgebung verlangt eine mindestens einjährige Lagerung in Sherry-Fässern. Betrachten wir dann die ausgewählte Bearbeitung des Marktführers der norwegischen Aquavite – der Marke LINIE AQUAVIT – dann sieht man deutlich, dass es sich um viel mehr handelt, als ein mit Kümmel oder Dill aromatisierter Neutralalkohol.
Linie Aquavit wird nach der einjährigen Fassreifung mindestens zweimal über die „Linie" geschickt, womit der Äquator gemeint ist, und das hat folgenden Hintergrund:

Der Aquavit ist eine unterschätzte Spirituose, die in der Verschiedenheit der Marken und Varianten für geradezu jeden Gaumen und viele Anlässe das richtige Produkt bietet. Bei den Dänen, den Norwegern und den Schweden besteht seit Jahrhunderten eine Liebesbeziehung zum Aquavit und trotz der Verfügbarkeit der alternativen Spirituosen wie Whisky, Rum, Gin und anderen ist der Aquavit weiterhin die am schnellsten wachsende Spirituose im hohen Norden. Für uns als Mitteleuropäer mehr als ein Grund, von der Fülle der Aquavite zu probieren.

Craft Bier – Exoten mit starkem Charakter

WELTWEIT HAT BIER SCHON IMMER EINE GROSSE ROLLE GESPIELT. OB HELLES, PILS ODER WEIZENBIER - BEI HEISSEM WETTER EIN SCHÖNES ERFRISCHUNGSGETRÄNK. ABER IRGENDWANN MUSS DEM BIERTRINKER SEIN GETRÄNK WOHL ZU LANGWEILIG GEWORDEN SEIN. SEIT DEM TAG IST DER CRAFT-BIER-WAHN AUSGEBROCHEN

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Wie so oft im Leben, wenn einer etwas erfindet, wollen es 100.000 nachmachen. Die Pioniere - man glaubt es kaum - waren in den 80er Jahren die Brauereien in den USA. Kein wirkliches Bierland möchte man meinen, wenn man einmal die dünne Plörre ohne Schaum und Historie in sich hineingeschüttet hat. Aber amerikanische Braumeister lieben ihr Bier genauso wie europäische. Also haben sie besondere Hopfen verwendet, gezielt Hefen ausgewählt um Biere mit mehr Geschmack zu brauen. Denn der Herzenswunsch aller Brauer weltweit ist es, Bier wieder einen höheren Stellenwert in der Gesellschaft zu geben und Menschen von seinem Geschmack zu begeistern. Denn auch Bier, das nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird, kann unglaublich vielfältig und komplex sein. Aromen und Geschmackseindrücke sind schier unendlich und das mit nut vier Zutaten. Inzwischen sind viele der amerikanischen Brauereien gewaltig gewachsen. In Produktion und Umsatz sind sie vergleichbar mit deutschen Großbrauereien. Es gibt also nicht den einen Prototyp einer Craft Bier Brauerei, es gibt zahlreiche Varianten. Und es gibt auch keine exakte Definition von Craft Bier. „Craft“ steht in der amerikanischen Bedeutung für „handgemacht“. Diese Bedeutung ist heute nicht mehr allgemeingültig. Weltweit sind seither in vielen Ländern spannende Biermanufakturen entstanden. Viele italienische, skandinavische und auch viele asiatische Brauer machen spannende Pale Ales und Stouts. Die breite Auswahl an Barley Wines, Lambics und anderen Sorten macht den Einkauf zu einem Erlebnis. Auch bei Craft Bier spielen Hopfen, Malz und Hefe die entscheidende Rolle. Jedoch gibt es weltweit eine große Auswahl an diesen Zutaten, die in der richtigen Mischung Craft Bieren ihren Geschmack und Charakter verleihen. Hopfen mit Aromen von Zitrus und Frucht sind inzwischen als Bestandteile von Craft Bier üblich. Auch harzige Nuancen und Duft von Südfrucht und roten Beeren finden sich in den richtigen Sorten.

Darüber hinaus bietet es sich an, Brauspezialitäten mit weiteren Zutaten zu verfeinern. Holunderblüte und Kaffee mit einzubauen ist an der Tagesordnung. Auch kurios kombinierte Kreationen finden stets ihre Freunde.

Typische Vertreter der Craft Bier Revolution sind das India Pale Ale oder auch IPA. Diese Sorten obergäriger Biere haben durch ihre Andersartigkeit in jüngerer Vergangenheit viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Viel Hopfenaroma, obergärige Hefen - beides Kriterien, die beim deutschen Bier bisher eher unterrepräsentiert waren.

Ob man nun ein Craft Bier aus Deutschland bevorzugt oder lieber zu einem kreativen Bier aus Japan greift, ist letztlich eine Frage des Geschmacks.

MAISEL
& FRIENDS
INDIA
PALE
ALE
PA

BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER
ROOG
RAUCHWEIZEN
MARZUS
MÄRZEN
DARKON
SCHWARZBIER
BARREL
1
STOCK ALE
PROGUSTA
INDIA PALE ALE
1
2
3
4
5

BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER
YAKEROS
INDRA
CLAN
SCOTCH ALE
The Brale
BROWN ALE
PALOR
6
7
8
9
10

1. Roog/Rauchweizen
Das für Roog verwendete Rauchmalz wird über Buchenholzfeuer gedarrt. Eine Tradition in Anlehnung an die Malzherstellung vor 1800. Milde Raucharomen sind harmonisch in die Weizencharakteristik eingebunden.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 6,6 % vol.
Hopfen: Herkules
Malz: Weizen-, Wiener, Rauch-, Karamellmalz
Aromen: Gebrannte Mandeln, Nelke
www.braufactum.de

2. Marzus/Märzen
Ein Erlass von 1553 verbot das Brauen im Sommer. Daher wurde im März ein Vorrat eines malzaromatischen Bieres gebraut und in Eiskellern eingelagert. Das spezielle Maischverfahren von Braufactum interpretiert das Märzen neu. Hierbei werden 50 % Karamellmalz eingesetzt.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Alkoholgehalt: 5,5 % vol.
Hopfen: Herkules
Malz: Pilsener, Karamellmalz
Aromen: geröstete Maroni, Karamell
www.braufactum.de

3. Darkon/Schwarzbier
Darkon besinnt sich auf die traditionelle Herstellung der Schwarzbiere und wird ausschließlich mit dunklen Malzen gebraut. Für milde Röstaromen wird ein Teil des Malzes im Trommelröstverfahren hergestellt.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 5,4 % vol.
Hopfen: Magnum, Saphir
Malz: Münchner, Karamell-, Röstmalz
Aromen: Bitterschokolade, Schwarzbrot, Malz
www.braufactum.de

4. Barrel 1/Stock Ale
Ein stärker eingebrautes Stock Ale mit elegant eingebundenen Whiskyaromen ist das Ergebnis einer „craftigen" deutschen Kooperation zwischen Brenner und Brauer. Nach der Gärung reift es dazu vier Monate im SLYRS-Whiskyfass.
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Hopfen: Fuggle
Malz: Wiener, Pilsener, Karamellmalz
Aromen: Whisky, Karamell, Rosinen
www.braufactum.de

5. Progusta/India Pale Ale
Ein ursprünglich für die indischen Kronkolonien gebrauter, altenglischer Bierstil. Für die Neuinterpretation wird eine spezielle Kalthopfung mit den beiden Hopfensorten Citra und Hallertauer Mittelfrüh genutzt.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 6,8 % vol.
Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Citra, Magnum
Malz: Pilsener, Wiener, Karamellmalz
Aromen: Aprikose, Orange, Holunderblüten
www.braufactum.de

6. Yakeros/West Coast India Pale Ale
Die Idee für dieses Bier entstand in den USA. In 2015 machte sich das BraufactuM Team zu einer Reise in eine der größten Hopfen-Anbauregionen der Welt auf: ins Yakima Valley im US-Bundesstaat Washington. Die dort verkosteten intensiven IPAs und die eindrucksvollen Aromen bei der Hopfenernte begeisterten die Frankfurter.
Bei dem Besuch von Hopfenfarmen entdeckte das Team zudem die neue Hopfensorte HBC 431, die durch ihre fruchtigen Aromen von Orange und Mandarine besticht und immer wieder mit weiteren Nuancen überrascht. Kombiniert mit Mosaic und dem deutschen Hopfen Taurus entsteht das vielschichtige West Coast IPA mit tropisch-fruchtigen, leicht harzigen Noten und einer deutlichen Bittere.
Alkoholgehalt: 6,5 % vol
Hopfen: Taurus, Mosaik, HBC 431
Malz: Gerstenmalz, Pilsener, Pale Ale Malz, Karamellmalz
Aromen: Orange, Mandarinen, Pinienharz
www.braufactum.de

7. Indra/Weizen India Pale Ale
Dieser neue Bierstil ist eine Symbiose aus einem hopfenaromatischen, amerikanischen IPA und einem ausgeprägten, deutschen Weizenbier. Bei der Kalthopfung wird Cascade eingesetzt. Dabei spielen die Bananen- und Nelkenaromen des Weizens mit der exotischen Frucht des Hopfens.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 6,8 % vol.
Hopfen: Cascade, Magnum
Malz: Weizen-, Wiener, Karamellmalz
Aromen: Blutorange, getrocknete Mango, Banane
www.braufactum.de

8. Clan/Scotch Ale
Dieses naturtrübe Bier wird mit drei Hopfengaben englischen Fuggles gebraut. Durch das besondere, schottische Maischverfahren bei nur einer Temperatur verbleibt eine sanfte Restsüße, welche die feinen Karamellnoten unterstreicht.
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Alkoholgehalt: 6,4 % vol.
Hopfen: Fuggle
Malz: Pilsener, Karamell-, Wiener, Röstmalz
Aromen: Karamell, Kandis
www.braufactum.de

9. The Brale/Brown Ale
Um 1900 war das Brown Ale ein beliebtes Ale in britischen Pubs. Die Neuinterpretation führt zu einem erfrischenden Bier in nussbrauner Farbe, mit intensiverem Hopfenaroma und stärkeren Malznoten - ein „Mosaic" aus Hopfen und Malz.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Alkoholgehalt: 5,0 % vol.
Hopfen: Mosaic,East Kent Golding, Hallertauer Mittelfrüh, Magnum
Malz: Pale Ale, Karamellmalz
Aromen: Orangenschale, roter Pfeffer, Haselnuss
www.braufactum.de

10. Palor/Hopfenbetontes Pale Ale
Das Pale Ale ist eine elegante Version des britischen Bitters. Palor verwendet als erstes Bier die erfrischende deutsche Hopfensorte Polaris. Polaris wird sowohl im Sudhaus als auch zusammen mit Cascade zur späteren Kalthopfung eingesetzt.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Alkoholgehalt: 5,2 % vol.
Hopfen: Polaris, Cascade
Malz: PaleAle, Pilsener, Karamellmalz
Aromen: Almblüten, Minze, Salbei
www.braufactum.de

11. Soleya/Saison
Dieser Bierstil hat seine Wurzeln im französischsprachigen Süden Belgiens. Soleya ist eine genussreiche Symbiose typischer Hefearomen der speziellen Saison-Hefe von Braufactum mit floralen Hopfennoten des australischen Hopfens Enigma – craftige Hommage an die Saisonarbeiter und den ländlichen Lebensstil.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Alkoholgehalt: 6,5 % vol.
Hopfen: Enigma, Magnum
Malz: Gerstenmalz, Pilsener Malz, Karamell- und Röstmalz, Weizenmalz
Aromen: grüne Banane, Mirabelle, weißer Pfeffer
www.braufactum.de

12. Colonia/Obergäriges Bitterbier
Ein Bier nach „Rheinischer Brauart", wie es ursprünglich gebraut wurde – charaktervoll und mit einer ausgewogenen Hopfennote. Bei allen Hopfengaben, im Sudhaus und zur Kalthopfung, wird ausschließlich der Hallertauer Aromahopfen Saphir eingesetzt.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Alkoholgehalt: 5,5 % vol.
Hopfen: Saphir
Malz: Pilsener, Karamellmalz
Aromen :Ananas, Zitrusfrüchte
www.braufactum.de

13. Marc's Chocolate Bock
Interpretation eines irischen Stouts, verstärkt durch den Einsatz einer Extraportion ausgewählter Gersten-, Spezial- und Aromamalze. Kraftvoll, vielschichtig und ausgewogen. Aromen von geröstetem Malz, verbunden mit einer karamelligen Süße. Anklänge von Zartbitterschokolade mit einer Nuance von dunklen Waldbeeren. Ein Feuerwerk der Genüsse.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 7,5 % vol
Hopfen: Hallertauer Hopfenauswahl
Malz: Gersten-, Karamell- und Röstmalze
www.maiselandfriends.com

14. Jeff's Bavarian Ale
Interpretation des bayerischen Nationalgetränks, verfeinert mit einer speziellen Hopfennote und dem vollen Aroma der Maisel Weißbierhefe. Intensiv und überraschend. Typisch und doch ganz anders. Tiefe Cassisnoten spielen mit orientalischen Gewürzen. Fruchtig, würziger Abgang mit cremiger Perlage. Ein erfrischenden Genuss für alle Sinne.
Trinktemperatur. 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 7,1 % vol
Hopfen: Hallertauer Aroma- und Bitterhop-

11 12 13 14 15

16 17 18 19

fen, Australischer Aromahopfen
Malz: Weizen-, Gersten- und Spezialmalze
Aromen: Cassis, orientalische Gewürze
www.maiselandfriends.com

15. Stefan's Indian Ale

Interpretation eines India Pale Ale mit angenehm dosierter Hopfenbittere und einem fruchtig frischen Geschmacksprofil. Inspirierend und exotisch. Überrascht mit Zitrusnoten und floralem Touch. Im Abgang Anklänge von Waldhonig und karamellisiertem Malz.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt. 7,3 % vol
Hopfen: Amerikanischer Aroma - und Bitterhopfen
Malz: Gersten- und Spezialmalze
Eine Reise durch die Welt der Aromen
www.maiselandfriends.com

16. Choco Porter

Ein absolutes Geschmacksabenteuer – cremig, malzig, fett und süffig wie ein typisches Porter! Durch die Liaison verschiedener Gersten-, Karamell- und Röstmalze haben die Brauer einen betörenden Duft und überraschenden Geschmack ins Bier gezaubert: Aromen von Zartbitterschokolade, einen Hauch von Espresso und eine verführerisch-süße Karamellnote verwöhnen Gaumen und Nase.
Trinktemperatur: kühle 6 °C
Alkoholgehalt: 6,5 % vol
Hopfen: Herkules
Malz: Gersten-, Karamell und Röszmalze
Aromen: Zartbitterschokolade
www.maiselandfriends.com

17. Maisel & Friends Pale Ale

Ein komplexes und gleichzeitig super süffiges Bier, das im Stil eines amerikanischen Pale Ales gebraut wurde. Es kommt goldgelb leuchtend daher, frisch und fruchtig im Geschmack, mit leichter Zitrusnote, karamelligem Malzprofil und natürlich Hopfen ohne Ende! Die fünf verschiedenen Hopfensorten sorgen für ein echtes „Brett" an Aroma.
Trinktemperatur: kühle 6 °C
Alkoholgehalt: 5,2 % vol
Hopfen: Herkules, Chinook, Amarillo, Simcoe, Citra
Malz. Eigene Pale Ale Malzmischung
Aromen: Zitrusnoten
Ein Bier mit einem straken Chrakter
www.maiselandfriends.com

18. Maisel & Friends Citrilla

Beim Maisel & Friends Citrilla trifft bayerische Lebensfreude auf die Sonne Kaliforniens.
Es leuchtet in opalem Sonnengelb und mit seiner feinporigen Schaumkrone wird es zum wahren Meisterwerk. Ein fruchtiges Bouquet aus Ananas, Limette, Zitrus und reifer Banane strömt in die Nase und steigert die Vorfreude auf den ersten Schluck ins Unermessliche. Im Mund wird unser Citrilla zu einem wahren Biererlebnis und einer regelrechten Fruchtbombe, denn ein ganzer Obstkorb aus reifer Mango, Zitrusfrüchten und Ananas macht sich im Mund breit. Ein Meisterwerk!
Trinktemperatur. kühle 6 °C
Alkoholgehalt: 6,0 % vol
Hopfen: Citra und Amarillo
Malz: Weizen- und Gerstenmalz
Aromen: Ananas, Banane, Limette
www.maiselandfriends.com

19. Maisel & Friends IPA

Eine Hopfenexplosion durchfährt alle Nervenbahnen und entflammt die durstigen Kehlen. Eine Vielzahl an Hopfensorten hat sich zusammengefunden und dank Ahtanum, Cascade und einigen mehr kommt jeder Hophead auf seine Kosten. Der Hopfenschatz glänzt in einem leicht trüben Kupferton und lässt mit seiner feinporigen weißen Schaumkrone den Mund des Betrachters schnell trocken werden – so wie das bei einem handfesten IPA eben sein muss. Schon von weitem riecht man das fruchtige Hopfenbouquet, ein Traum aus roten Beeren kitzelt in der Nase und betört schon vor dem ersten Tropfen.
Trinktemperstuir: kühle 6 °C
Alkoholgehalt: 6,3 % vol
Hopfen: Cascade, Ahtanum, etc
Malz: Gerstenmalz
Aromen: Rote Beeren, Zitrusfrüchte
www.maiselandfriends.com

20. Isar Helles

Ein Helles, ein besonderes Helles. Unfiltriert und kaltgehopft. Handwerklich gebraut aus bestem Hallertauer Aromahopfen und Gerstenmalz aus Bioland Anbau. Feinherb, süffig und mit einer leichten Citrusnote. Erfrischend wie ein Sprung ins kalte Nass seines Namensgebers. Ein lebendiges Bier frei von Schnick-Schnack, Gentechnik und Konventionen. Ein Bier das beste Zutaten, beste Handwerkskunst und besten Geschmack vereint.
Trinktemperatur: kühle 6 °C
Alokoholgehalt: 4,7 % vol
Hopfen: Spalter Selekt, Saphir
Malz: Gerstenmalz
Aromen: Zitrusfrüchte
www.isar-bier.de

21. Gurken Gose

Die sommerlich frische Gurken Gose von Hopfmeister und Hertl verbindet heimische Braukunst mit dem Geist der amerikanischen Craft-Bier-Bewegung. Die Gose ist ein wiederentdeckter, deutscher SauerBier-Stil der traditionell mit Salz, Koriander und Milchsäure gebraut wird. „Was passt dazu besser als Salat?", dachten sich Hopfmeister & Hertl und wurden bei einem Gurkenbauern im Frankenland fündig ... allerdings musste zum Brauen in die Tschechische Republik geflüchtet, da es in der Heimat nicht gestattet ist, diese Bierspezialität zu brauen.
Die Neuauflage der Gurken Gose gibt es derzeit nur in einer limitierten Abfüllung und ist noch gurkiger als der erste Sud geworden. Mit 4% Alkohol ist sie noch leichter zu trinken und einfach mega-erfrischend.
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Alkoholgehalt: 4 % vol
Hopfen: Hallertauer Cascade
Malz: Gerstenmalz, Karamellmalz
Aroma: frische Gewürzgurke
www.hopfmeister.de

22. Imperial Stout

Nach dem Einschenken entfalten sich in der Nase zarte Nuancen von Zwetschengenkompott, Capuccino und Kakao. Im Antrunk verbreitet es sich samtig und sämig auf der Zunge mit Andeutungen von Kaffeee und Karamell. Es harmoniert sowohl zu süßen Dessert als auch zu kräftigen Wildgerichten. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 12 - 14 °C.
www.brauerei-schoenram.de

23. Kill Bill

Ein Weißbier nach guter Wit-Bier Tradition mit Bitterorange und Koriander. Das Aroma lebt von frischer Bergamotte und fruchtig erdigem Mosaic-Hopfen. Die obergärige, belgische Hefe macht sich über alle Zuckerarten her und lässt fast nichts zurück.
Ein einzigartiges Aroma. Naturbelassen und unfiltriert.
Alkoholgehalt: 4,4 % vol
Malz: Gerstenmalz
www.hopfenhacker.de

24. Hanfblüte

Die obergärige Weisse – über raschend frech interpretiert. Weizenmalz und kräftige Gerstenmalze bringen Körper und Fülle, die bayrische obergärige Hefe die einmalige Frische. Das Aroma der kaltgestopften Hanfblüten überrascht im Zusammenspiel mit den Hopfensorten Sorachi Ace und Citra Nase und Gaumen. Originalton Hopfenhacker: „Obergärig-bärig, morbider Firn, buttrige Hopfennote, kaltgestopft mit Hanfblüten first flush. Craftig: Hop and Hash."
Alkoholgehalt: 4,9 % vol
Hopfen: Sorachi Ace, Citra
Malz: Weizen- und Gerstenmalz
www.hopfenhacker.de

25. Zuagroast/Pale Ale

USA trifft Bayern! Ein optisch sehr einladendes Bier, das den Biergenießer mit fruchtig bunten Noten wie Grapefruit, Ananas und Veilchenduft in seinen Bann zieht. Die sanfte Kohlensäure bringt Ruhe in die Bierspezialität. Bei der Bittere verhält es sich so, wie mit allen Zuagroasten, sie bleiben immer länger als geplant.
Alkoholgehalt: 5,7 % vol.
Hopfen: Hallertauer Hüll Melon, Mandarina, Cascade
Malz: Pale Ale, Münchener, Karamell
www.urbanchestnut.de

26. IPA Liberis 2+3

Ein echtes Craftbier frei von Alkohol. Zwei Riegele Spezialhefen und die drei seltenen Hopfensorten Amarillo, Mandarina und Simcoe kreieren diese tropisch fruchtige Geschmacksüberraschung!
Trinktemperatur: 7 °C
Alkoholgehalt: 0,0 % vol.
Hopfen: Amarillo, Mandarina, Simcoe
Aromen: tropische Steinfrüchte
www.riegele.de

27. OND Smoked Porter

OND zeigt die Liebe der Braumeister zu den Rauch- und Dunkelbieren. Der Stärke nach gehört es zu dem Robust Porter,

20 21 22 23 24

25 26 27 28 29

was etwas höheren Alkoholgehalt und einen mittleren „Körper“ des Bieres bedeutet. Der Rauchcharakter ist in das Bier einkomponiert und verschleiert nicht die Kombination des gerösteten Malzes, das dem OND einen schokoladigen und karamelligen Charakter verleiht. Hinzugefügt wurde noch eine sorgfältig ausgewählte Kombination aus slowenischem und amerikanischem Hopfen, die beide in Form einer leicht holzigen Kräuternote die OND-Komplexität vervollständigen. Die Mikrobrauerei Bevog aus der Steiermark entstand eigentlich aus Neugierde und in Verbindung mit der Herausforderung, neue Erfahrungen im Bereich der Biergeschmäcke zu machen. Sie ist das Ergebnis von Enthusiasmus, Elans und Liebe der Gründer. Sie brauen Biere mit Charakter und Seele und verfolgen dabei das Ziel, die Grenzen des Bekannten und Etablierten zu überschreiten. Trotz englischer Wurzeln der Ale Biere sind die Braumeister der Brauerei Bevog äußerst kreativ und halten sich nicht an alt etablierte Normen. Sie produzieren Biere auf deren Art, von der sie wissen, dass sie richtig ist.
www.bevog.at

28. Kompaan Foreign Legion No. 2 - Thierry Sauvage

Der Spitzname „Thierry Sauvage“ für dieses Craftbier aus der holländischen Brauerei Kompaan in Den Haag resultiert aus den pfeffrigen Anklängen und dem Koriander Aroma. Ob man dem jetzt folgen muss, mag jeder für sich selbst entscheiden. Da es sich um ein saisonales Bier handelt, kann es auch bald wieder verschwunden sein. Und dann läuft eine andere Wildsau durch die Brauerei.
www.ratebeer.com

29. Kennedy Schneeeule

Schneeeule Berlin ist eine neue Berliner Craft Beer Brauerei, die sich konsequent der traditionellen Brauart der Berliner Weisse verschrieben hat. Alle Biere reifen unter Verwendung von Brettanomyces-Hefe in Flaschengärung. Nicht zu sauer, damit niemand auf die Idee kommt den „Champanger des Nordens“ mit Sirup zu mischen.
Marlene – Berliner Weiße Klassik, eine Berliner Weiße wie zu Großvaters Zeiten, prickelnd, leicht säuerlich, fruchtig frisch.
Kennedy – Berliner Weiße mit amerikanischem Aromahopfen eingebraut und gestopft.
Trinktemperatur: 8 °C
Alkoholgehalt: 3 % vol.
Hopfen: amerikanischer Hopfen
Malz: Weizen- und Gerstenmalz
www.schneeeule.berlin

Vorsicht, dieses Buch kann süchtig machen!

Eines der letzten großen Abenteuer dieser Welt: Craft Brewing – das handwerkliche Brauen von Bier. Band 3 der großen BEEF!-Reihe macht Männer in nur 254 Seiten zum Braumeister: alle wichtigen Bierstile und ihre Geschichte, deutsche Brautradition und internationale Craft-Bier-Szene, Wissenswertes über Zutaten, leckere Gerichte zu Bier sowie detaillierte Brauanleitungen. Ein unverzichtbarer Begleiter des experimentierfreudigen Homebrewers. **www.tretorri.de**

Löscht den Wissensdurst

Jedem sein Bier! Kaum ein Getränk glauben wir so gut zu kennen, wie unser Bier. Erfahren Sie, was hinter der Craft-Philosophie steckt und warum uns Bier auch heute noch überraschen kann. Lernen Sie die Hersteller und wichtigsten Bierstile kennen. Mit viel Witz und Sachverstand führt Thomas Fuchs durch die junge Geschichte der neuen Braukunst, stellt die agile und facettenreiche deutsche Szene vor und erklärt, warum Craft Beer heute endlich in aller Munde ist.

www.gu.de

PORSCHE DESIGN
SMOKING ACCESSORIES

www.porsche-design.com

AKRA
KOTSCHENREUTHER GmbH

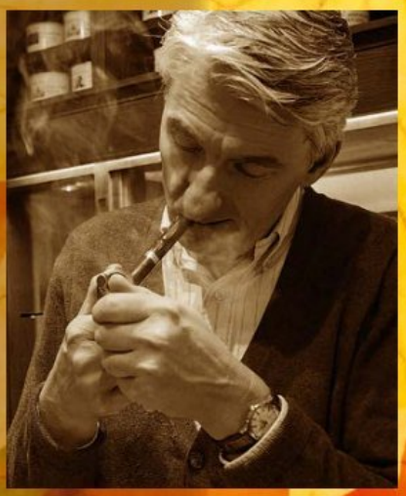
AKRA Kotschenreuther GmbH
Mühlsteig 13 | 90579 Langenzenn
Telefonnummer 09101 9944-0
E-Mail: akra@akra-world.com
www.akra-world.com

Tabak Neuheiten

TEXT: JENS MEYER, FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Während sich der Sommer dem Ende neigt, um uns herum die Natur noch einmal in all ihrer Schönheit strahlt, werden die Tage kürzer und kühler.

Jetzt beginnt die Zeit der Pfeife. Im Gegensatz zur Cigarre, der die hohen Temperaturen der vergangenen Monate gehörten, liebt sie die hohe Luftfeuchtigkeit in Verbindung mit nicht enden wollenden, langen Abenden. Sie rückt nun wieder in den Fokus des Genusses. Ihre Verbreitung in den nordischen Ländern erklärt sich durch gemäßigte Temperaturen. So mancher Pfeifenliebhaber wird dem beipflichten. Natürlich wird auch im Sommer die Pfeife konsumiert und vermag zu entzücken. Doch um so mehr freuen wir uns über die ersten fallenden Herbstblätter, den Regen welcher an die Fensterscheiben prasselt und die kühler werdenden Nächte. Traditionell findet im September die größte Tabakwarenfachmesse der Welt in Dortmund statt. Hier konzentrieren sich die großen Marken des Tabaks um uns aufs Neue zu überraschen. Das Rad wird nicht neu erfunden, doch immer wieder werden wir bereichert durch neue köstliche Mischungen.



Vielleicht befindet sich der eine oder andere Klassiker von morgen darunter, wir werden sehen. Andere Mischungen verschwinden nach kurzer Zeit wieder in der Versenkung. Nicht alles wird Bestand haben.

Die Frage stellt sich: Brauchen wir die x-te Variante eines Kirschtabaks wirklich?

Die Antwort lautet ja, jede Bereicherung sollte uns in diesem kleinen Markt freuen. Der Verbraucher bestimmt letztendlich die Zukunft einer Marke.

Wir tauchen ein in die flüchtige Welt des Rauches und verwandeln unsere Gedanken mal wieder in Träume.

Wenn Sie noch nicht Ihre Pfeife herausgeholt haben, jetzt ist es soweit:

Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de

BEWERTUNGSSYSTEM

80-85 *Punkte nicht empfehlenswert*
86-90 *empfehlenswert* | **91- 95** *große Klasse*
96-100 *Hochgenuss*

Planta Anno MMXVIII Edition

94 Punkte

Die neue, limitierte Jahresmischung aus dem Berliner Hause überrascht mit einem ungewöhnlich breiten Black Cavendish Schnitt, unterlegt mit nussigen Burley Grades und Virginia Cross Cut Anteilen. Im Duft eine intensive Frucht, knackig und komplex mit fein ziselierter Säure. Kein Tabak für kleine Köpfe. Im Geschmack viel sanfter als man vermuten mag. Die Aromen gehen in eine wunderbare Balance über, ein feiner Schmelz von kandierten Mirabellen und Creme Karamell stellt sich ein. Köstlich, leicht und charmant, Easy Smoking auf hohem Niveau. Die Überraschung in diesem Test, macht Lust auf die zweite Pfeife.

Preis 40 Gramm Pouch 8,- € Stärke: Leicht

Davidoff Argentina

92 Punkte

Nachdem der Brazil und Malawi bereits in vorherigen Ausgaben besprochen wurden, rutscht nun auch noch das letzte neue Familienmitglied in das Tasting hinein. Cavendish - natürlich schwarzer - bildet die Substanz, ein wenig Burley und rostbrauner Virginia runden das Schönheitsbild ab. Auf den Punkt gebrachte, frisch knackige Vanille strömt aus der geöffneten Pouch. Die Vanille bleibt geschmacklich führend, wird jedoch von sanfter Frucht unterstützt, um sich miteinander zu vermählen. Unkompliziert und auf hohem Niveau zu rauchen. In der Raumnote Aromen von gebackenen Vanillegebäck zur Weihnachtszeit. Eine kleine Randbemerkung: Die Lasche zum Wiederverschließen der Pouch fehlt. Bitte Tesa bereit halten.

Preis 50 Gramm 9.95 € Stärke: Leicht

Kohlhase & Kopp Edition Asia

90 Punkte

Auf der Weltreise führt uns die zweite limitierte Edition nach dem erfolgreichen Debüt Afrika nun nach Asien. Den Schönheitspreis hat sich diese Mischung schon eingeheimst: Goldbraun nussiger Virginia wechselt sich ab mit leuchtend schwarzem Cavendish. In der Nase schwere, reife Früchte, alles ist dicht und kompakt aufgestellt. Saftig süß im Geschmack, mit deutlichen Noten von Fruchtkompott. Bei reger Phantasie, ist ein duftender Hauch Jasmin spürbar.
Der leichte Rauchgenuss gleicht die Aromafülle aus und sorgt für die nötige Balance.
Eine Mischung für Liebhaber die es gerne süß mögen.

Preis 100 Gramm Dose um 22,- € Stärke: Leicht

Amphora Special Reserve No. 8

90 Punkte

Virginia und Black Cavendish bilden das Gerüst, in diesem Fall deutlich breiter geschnitten als beim No. 2. Das Stopfen der Pfeife gelingt ebenso locker und leicht wie beim eingeschnittenen Pendant. Die knackig tropischen Früchtchen im Duft wiederholen sich im Geschmack und unterstreichen ein Potpourri von Mango, Erdbeere und Papaya, abgerundet mit einem Tupfer Vanille. Ein gelungener Früchtekorb, welcher im Verlauf einer Cremigkeit weicht, um dann sein nahes Ende anzukündigen. Unbeschwerter Rauchgenuss, ohne zu belasten. Eine Sommermischung.

Preis 50 Gramm 8.95 € Stärke: Leicht

Amphora Special Reserve No. 2 — 90 Punkte

Die Neuauflage des dunkelblauen Blazers – die alteingesessene holländische Marke setzt auf Bewährtes. Langfaseriger schokobrauner Virginia mit Flocken von schwarzem Cavendish geben das Grundgerüst. Knackig süße Kirschen, mit einem Hauch Bittermandel (typisch für Steinobst), sorgen für das Flavour. Im Geschmack dezenter als man anhand der intensiven Nase vermuten möchte, trotzdem deutlich süß und im Verlauf cremiger werdend. Das Niveau wird gehalten bis zum letzten Krümel. Insgesamt rund und gelungen, die Frage drängt sich trotzdem auf: War das nötig? Amphora setzt hier auf Evolution statt Revolution.

Preis 50 Gramm 8.95 € Stärke: Leicht

Peterson Irish Dew Mixture — 89 Punkte

Diese Mixture ist strenggenommen ein Ready Rubbed. Der Tabak wird gepresst, es entsteht ein Flake, welcher dann wieder aufgerieben wird. Jetzt kommen wir zum Ready Rubbed. Ein Tabak der sich jenseits der Prominenz aufhält. Der Hersteller spricht von Vanille, Whisky und Schokolade. Doch das ist irreführend. In der Nase sind würzig getrocknete Kräuter und Heu, dazu ein Hauch Toffee und Karamell vernehmbar. In dieser Virginia Burley Mischung gibt der erstgenannte deutlich den Ton an.

Im Rauch dann deutlich kräuterwürzig, die so typische Virginiasüße sucht man vergebens. Diese Neuheit wendet sich an eine kleine, eingefleischte Gemeinde der Puristen die eine Liebe zu naturbelassenen Tabaken aufweist und bereit sind, ausgetretene Pfade zu verlassen.

Preis 40 Gramm Pouch 8,- € Stärke: Medium

Vauen Himalaya Blend — 89 Punkte

Die Nürnberger wollen hoch hinaus. Niemand geringeres als die Gebirgskette mit den meisten Achttausendern der Welt, bildet den Namensgeber dieses doch fruchtig/süßen Tabaks. Auf dem Weg zum Gipfel sorgt tiefschwarzer Cavendish und goldbrauner Virginia für die nötige Grundausstattung. Unterlegt wird das alles mit einer Aromatisierung von Citrus, Kirsche und Goji Beeren welche in den Regionen Tibets und des Himalaya wachsen. In der Nase modern süß ohne eine klare Akzentuierung der einzelnen Früchte. Ähnliches wiederholt sich im Geschmack. Die Citrus Noten sind nicht vernehmbar, dafür wird alles geprägt von reifen Fruchtnoten.

Neben der molligen Süße hat die Komplexität das Nachsehen.

Preis 50 Gramm 12.50 € Stärke Leicht

Peterson Aran Mixture — 88 Punkte

Eine Inselgruppe vor der Westküste Irlands, ist der Namensgeber dieser neuen Mischung aus dem berühmten Hause Peterson. So manchem Raucher kommt der Name bekannt vor, eine zeitlos klassische Pfeifenserie aus gleichem Hause schmückt sich seit langen Jahren mit diesem mystischen Symbol.

Ein langfaserig geschnittener Virginia erwartet uns mit dezenten Black Cavendish Anteilen. Hervorragende Stopfeigenschaften zeichnen diese hellduftende Mischung aus. Vanille sorgt für die geschmackliche Unterstützung, begleitet von Backpflaumen und Gewürzen. Im Rauch ist die Virginia typische Würze vernehmbar, verwoben mit einer alkoholischen Süße. Die Vanille muss kämpfen um sich im Rauchverlauf gegen die fordernde Frucht zu behaupten.

Ein Tabak für Entdecker, die gekonnt mit diskreten Zügen zu genießen wissen.

Preis 40 Gramm Pouch 8,- € Stärke: Leicht

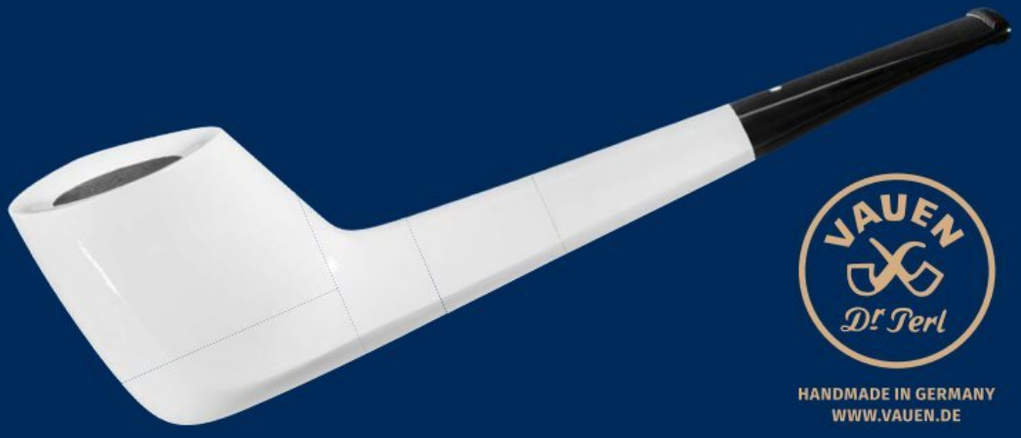
Viele der Neuerscheinungen kommen im Beutel, oder im Fachjargon Pouch genannt, auf den Markt. Die Pouch hat den Vorteil der deutlich leichteren Verpackung. Während bei einer 50 Gramm Dose die Verpackung mit 65 Gramm Leergewicht auf die Waage drückt, sind es lediglich 10 Gramm beim Beutel. Was die Haltbarkeit der Frische angeht, liegen beide auf ähnlichem Niveau. Nach drei Wochen sollte der Tabak in Rauch aufgegangen sein. Die Dose wird aus Weißblech gefertigt und hat hier das Nachsehen neben dem deutlich günstiger gefertigten Beutel aus Kunststoff.

Eine Anmerkung am Ende zur Raumnote. Sie wird für viele Raucher immer wichtiger. Der Pfeifenraucher möchte bei seiner Umwelt nicht in Ungnade fallen, hat er es in modernen Zeiten sowieso immer schwerer seinen Platz zu finden.

Jeder hier vorgestellte Tabak verfügt über eine angenehme Raumnote. Voraussetzung sind neben der richtigen Mischung eine gepflegte Pfeife und Toleranz auf beiden Seiten.

Doch mit der Toleranz ist es so eine Sache. Schon Mark Twain hat gesagt, wenn er im Himmel nicht rauchen darf, geht er nicht hin.

***Leider** waren einige Neuigkeiten sehr lange unterwegs und sind nicht rechtzeitig zum Tasting in der Redaktion angekommen. Wir werden bei nächster Gelegenheit die Verkostung nachholen, um Ihnen mit dem Urteil unseres Experten Geschmack darauf zu machen.*



Craft Bier ist erklärungsbedürftig. Und da ist Frank Waldecker in seinem Element

Frank Waldecker im Gespräch mit FineTobacco-Redakteur Peter Gabler

Drei Dinge braucht ein Meisterstück – Brot, Bratwurst, Bier

GASTRONOM FRANK WALDECKER IST EXPERTE IN SACHEN BIER. DER GELERNTE BRAUER HAT BRAUEREIEN BERATEN, KONZEPTE ENTWICKELT UND IST ABER IMMER GASTRONOM GEBLIEBEN. ER HAT DIE SZENEGASTSTÄTTEN ISARBRÄU UND FLIEGERBRÄU BETRIEBEN, BEI DENEN ES IMMER UMS BIER GING.

INTERVIEW: PETER GABLER FOTOS: HEINZ PUTSCHIES

Das Meisterstück-Restaurant in München-Pasing ist das zweite überhaupt und in München das Erste. Das zweite in München gibt es in Haishausen. Das Konzept dazu startete 2012 erstmals in Berlin und etablierte sich dort aus dem Stand heraus zu einem angesagten Treff für Anhänger von Spezialitätenbieren, Wurst und Brot. Im Backsteinbau des ehemaligen Pumpenwerks von 1854 setzt der Gastronom erneut auf das Know-how ausgewählter Meister – Brauer oder Winzer und Produzenten von Wurst, Fleisch, Käse, Brot und Kaffee. Sie kommen aus der lokalen Szene Münchens und dem bayerischen Umland. So fließen aus den 18 Zapfhähnen des Tap-Turms etwa ein Zirndorfer Kellerbier, das Scheyerer Klosterweissbier und der Rote Münchner von Hopfenhacker. Über 100 verschiedene Biere können die Gäste testen.
Im Inneren des Lokals haben 180 Gäste an den Tischen Platz, deren Platten übrigens aus dem Eichenholz alter Eisenbahnwaggons gefertigt sind. Im Biergarten gibt es weitere 300 Plätze. Als Hommage an die Kreativbrauer schmückt den Hauptraum eine Kuckucksuhren-Sammlung sowie eine originelle „Gipsy Wand", an der sich Stammgäste mit ihren Flaschenöffnern verewigen können. Eine Besonderheit ist zudem der hohe Meistertisch: Hier präsentiert jeden Monat ein erwählter „Meister" seine Spezialitäten.

FINE TOBACCO: In Sachen Bier sind Sie ja erwiesener Maßen ein Experte. Über Isarbräu, Fliegerbräu und diverser Gastronomiebetriebe waren Sie wahrscheinlich erste Wahl, als es um das Positionieren von Craft Bier in Deutschland ging?

Frank Waldecker: Ich versteh' wahrscheinlich eine ganze Menge vom Bier. Ich bin aber immer Gastronom geblieben. Beim Craft Bier wurde damals eine Arbeitsgruppe gegründet aus der übrigens Braufaktum entstanden ist. Mich hat man 2010 in die Welt hinausgeschickt, Amerika, Japan, England, Begien, Italien, Schweden, damit ich mich da einmal schlau mache. Unser Flagship-Konzept wurde aber nicht verwirklicht, worauf wir gesagt haben, dann machen wir das eben so, wie wir denken.

FW: Und wie sah dieses Konzept aus?

FW: Du nimmst einfache Produkte, Bratwurst, Brot und Bier in besonderer Qualität. Was wir von den Amerikanern lernen ist nicht das Bierbrauen, sondern das Verkaufen. Wenn wir ein gekühltes Bier auf den Tisch bringen ist das schon toll, die machen aber 10 oder 15 zu unterschiedlichen Temperaturen und erklären auch noch welcher Braumeister das macht. Und daraus ist unser Meisterstück entstanden. Als wir 2012 anfingen gab es das Wort Craft noch gar nicht. Da war noch von Designbieren die Rede.

FT: Wo kam denn der plötzliche Hype für das Craftbier her?

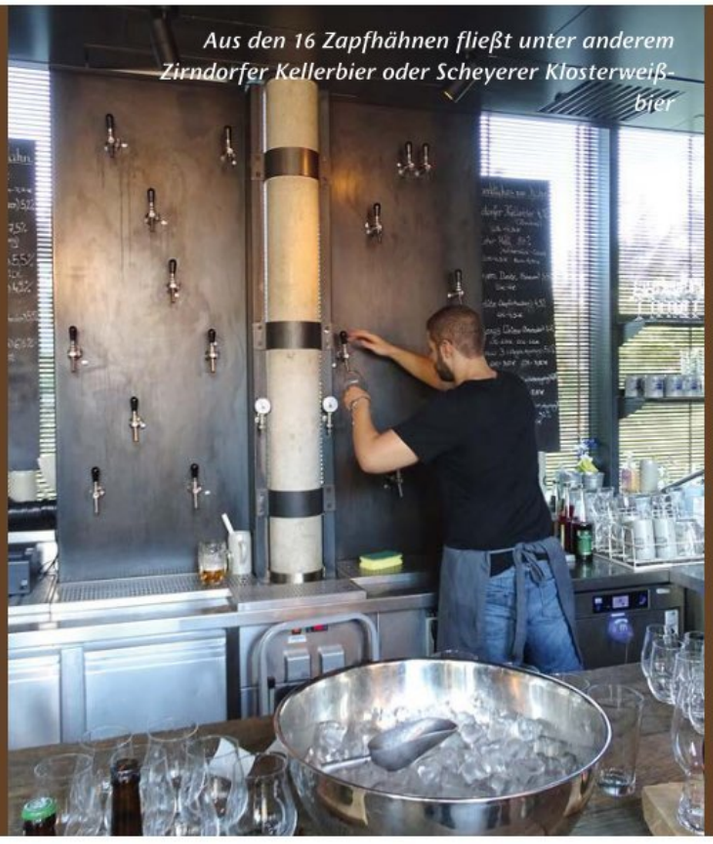
FW: Beim Bier gab es immer schon Wellen. Kühles helles Bier gab es zum Beispiel vor der Erfindung der Kühlung von Linde ja gar nicht. 1988 hat Weißbier zum Beispiel einen unbedeutenden Marktanteil von 4 - 5 Prozent gehabt. Heute ist es wieder süffiger und hat einen Anteil von 33 - 35

Prozent. Das bayerische Bier definiert sich in der Welt übers Weißbier. Das Helle war in den letzten 20 Jahren eine reine Münchner Erscheinung. Jetzt schwappt es wieder über die Grenzen hinaus.

FT: Craftbier bedeutet ja in erster Linie handwerklich hergestelltes Bier. Warum ist die Entstehungsgeschichte denn in Amerika zu sehen, wenn man weiß was die so zusammenbrauen, was mit Bier im bayerischen Sinn nichts zu tun hat?

FW: Die Amerikaner haben eine große Bierhistorie. Immerhin haben sie zwei Präsidenten, die Bierbrauer waren. Aber

Mehr als 100 Biere kann man im Meisterstück verkosten



Aus den 16 Zapfhähnen fließt unter anderem Zirndorfer Kellerbier oder Scheyerer Klosterweißbier

am Ende des Tages, war es die Prohibition, die den ganzen Mittelstand weggefegt hat, in den 30er, 40er Jahren und deshalb der Schritt vom handwerklichen zum industriellen viel schneller gegangen ist, als bei uns. Die Konzentrierung zu Megamarken war ganz groß. Und es gibt heute noch ganz viele Dinge, die das Verkaufen von Bier schwierig machen. Der Bierbrauer darf nicht direkt sein Bier verkaufen, er darf keine Gastronomie besitzen und er darf auch nicht selbst exportieren. Die Craftler Bewegung hat in den 70er Jahren ihren Anfang in San Francisco genommen, wie so vieles in der Stadt der Bewegung. 2010 hatten sie einen Marktanteil von 7 bis 8 Prozent, mittlerweile bei 20 Prozent.

FT: Wo kommen denn die unterschiedlichen Geschmacksnuancen in den Bieren her? Wird da mit Fremdaromen gearbeitet?

FW: Die Aromen kommen alle aus dem Hopfen. Es dürfen zwar Fremdaromen zugegeben werden, aber das wird kaum gemacht. Die Amerikaner schwören auf das Reinheitsgebot. Ende der 80er Jahre haben sie hauptsächlich Lightbier gehabt. Es gab keine lokalen Brauereien. Obwohl der Slogan war: Drink local. Heute gibt es in Amerika 7 bis 8000 Craftbier-Brauereien, allein Chicago hat 110. Auch Berlin hat wieder 40 Brauereien.

FT: Wenn wir mal davon ausgehen, dass 0,33 l Craftbier circa 3 bis 4 Euro kosten, rechnet sich das denn überhaupt?

FW: Bier herzustellen ist der kleinste Kostenfaktor. Der Hopfen kostet mit das meiste Geld neben den Personal- und Marketingkosten. Noch vor 5 Jahren gab es 20 verschiedene Hopfensorten, davon 18 in der Hallertau und die haben die Welt damit versorgt. Aromahopfen ist schon immer existent gewesen. Aber er ist eben teuer. Die Welt kommt ja nicht nach Weihenstephan oder auch nach Böhmen um zu lernen wie man das besre Bier macht, sondern technisch das beste industrielle Bier. Und daraus hat sich ergeben, dass plötzlich junge Typen was eigenständiges machen wollten. Und daraus hat sich auch ergeben, dass plötzlich die Hallertauer zwei, drei neue Klone zulassen mussten. Heute sind es circa 40 jedes Jahr.

FT: Wird denn woanders kein Hopfen angebaut?

FW: Bis vor zehn Jahren relativ wenig. Heute Slowenien, Tscheslowakei, Australien, Japan, Neuseeland, Kanada – überall wird mit Hopfen experimentiert. Der Hopfen ist ähnlich wie eine Rebsorte. Je nachdem wie sie gezüchtet werden, ergeben sie ein gewisses Aromaspektrum. Und da ergeben sich interessante Biere. Von einem Bier mit 9 verschiedenen Hopfen möchte man höchstens 0,1 l probieren, dazu das passende Gericht, das ist das Erlebnis.

FT: Aber warum gerade Amerika?

FW: Im Amerika der 80er Jahre war Bier ein Erfrischungsgetränk. Amerikaner wollten was eigenes haben. Kein englisches Bier, keine chinesisches Küche. Heute gibt es dort schon wieder ein Marktsättigung. Die großen Craftler verlieren schon wieder Marktanteile.

FT: Also ist Marketing mit das Wichtigste?

FW: Marketing und Bierpflege. Das hat zum Beispiel Augustiner sehr gut erkannt. Auch wenn es heute keinen Hausgeruch mehr hat. Alles den anderen angeglichen. Wichtig ist auch das richtige Glas.

Gegrillt wird ausschließlich über Buchenholz

FT: Glas ist also wichtig?

FW: Glas ist wichtig. Es gibt Saufgläser und Probiergläser. Das ist auch ein anderes Trinkverhalten.

FT: Das auch etwas mit dem Preis zu tun hat?

FW: Das Prinzip ist ähnlich wie die Weinwelt. Es wird über die besonderen Dinge berichtet, aber die Besonderheiten sind im Promillebreich. Ähnlich wie bei den teuren Bordeaus. Bier wird immer Bier bleiben. Wir kaufen 30 bis 40 Prozent normales Schankbier. Alles was über 9,50 oder 12,50 kostet ist eigentlich Dekoration.

FT: Herzlichen Dank Frank Waldecker, für das informative Gespräch.

Ein Lob den Visionären

Die Genusshöhepunkte haben diesmal traditionelle Unternehmen und Unternehmer mit Visionen gesetzt. Schön, wenn man es sich leisten kann und besonders schön, wenn andere daran teilhaben können.

Bünde, Westfalen

Lustwandeln mit Cigarre und ganz viel Genuss

Voller Erfolg! Dieses Urteil hat der Erste Deutsche Cigarrentag in Bünde und dessen Organisatoren allemal verdient. Über 150 Cigarren-Ladys und Gents genossen nach Herzenslust das üppige und kreative Angebot der beteiligten Traditionsunternehmen aus der Cigarrenstadt Bünde und Umgebung.

Interessiert und genießend lauscht man dem Referenten

Vor 175 Jahren fing alles an: die Cigarre kam nach Bünde und ist seitdem fest mit der Stadt verbunden. Das bestätigte auch Bürgermeister Wolfgang Koch in seiner Begrüßungsrede im Deutschen Tabak- und Zigarrenmuseum. Von dort aus ging es in mehreren Etappen durch Tradition, Genuss und Lust. Ob bei einem Stadtrundgang durch die Cigarrenkiste Deutschlands mit dem Stadtführer und Kenner der Cigarrendynastien Jörg Militzer, oder bei den Seminaren und Betriebsbesichtigungen in den ansässigen Manufakturen – die Cigarre und auch das kulinarische Angebot konnten begeistern. Arnold André lud zu „genussvolle Cigarre“ ein und ließ eine Buena Vista oder das Beast mit außergewöhnlichen Spirituosen begleiten. Sanddorn-Likör oder die Tonka Bohne in flüssiger Form überraschten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Applaus gab es dafür und die interessanten Einblicke in die 200 jährige Arnold André Tradition, die gekonnt von Vertriebsdirektor Thomas Strickrock und Marketingchef Jens Schrader vorgetragen wurden. Geschäftsführer Rainer Göhner gab sich die Ehre und sah sehr zufriedene Gesichter der Gäste.

Nicht anders bei Schuster Cigars. Dort kredenzte man feinen Rum zur Cigarre und in bester Familientradition wurde geraucht, geredet und genossen. Philipp Schuster wurde wie üblich von vielen „belagert“ und er gab sein profundes Cigarrenwissen gerne preis.

Peter Woermann, Inhaber der Rödinghausener Manufaktur Woermann Cigars, ließ seine Gäste an der beeindruckenden Produktion von

Vertriebsdirektor Thomas Strickrock als Tour-Guide

Arnold André Marketingchef Jens Schrader besitzt Wissen über 200 Jahre Firmengeschichte

Cigarre und Rum bei Schuster Cigars. Philipp Schuster (Mitte) freut sich über großes Interesse am Familienbetrieb

Treffpunkt für alle: das Tabak-und Zigarrenmuseum in Bünde

Die Crew für kulinarische Spitzenqualität beim Ersten Deutschen Cigarrentag: Nway Hartmann, Roman Dreger und Erkan Yilmaz vom Restaurant Zum Adler in Bünde (Moltkestraße 1, 32257 Bünde)

Cigarren und Cigarillos teilnehmen. Ob wohl der Kreis sicher mehrheitlich viel über Cigarren wußte, konnte man hier noch einiges dazulernen. Bei anschließender Verkostung samt Rum wurden die neuen Erfahrungen ausgetauscht und diskutiert.

In der Bentley Tobacco Lounge konnte man dann aus dem Vollen schöpfen. Cigarre, Spirituose, Snacks und beste Laune wurden zum Genuss-Cocktail der Aficionados. Und im wunderbaren Tabakfachgeschäft Pfeifen Pollner in der Altstadt vereinten sich Wein und Cigarre in einer Verkostung. Tolles Ambiente und beste Beratung inklusive.

Ständiger Treffpunkt war das Tabak-und Zigarrenmuseum, wo sich am Abend die gesamte Genussrunde zum Galadinner mit Livemusik und feiner Spezialitätenküche aus dem Restaurant Zum Adler trafen. Viel Rauch um viel! Viele Eindrücke einer wunderbaren Genusswelt mit Tradition! Der Wunsch nach Fortsetzung wurde deutlich formuliert. Lob von allen Seiten also. Glückwunsch!

Reit im Winkl

Das Geschenk des Grafen an den Landkreis und die Tourismus-Region

Als „Leuchtturm-Objekt" wurde Gut Steinbach bereits beim Spatenstich bezeichnet, und dass es diesen Anspruch aufs Trefflichste erfüllt, wurde bei der Eröffnung perfekt unter Beweis gestellt.

Die Gastgeber: Susanne Gräfin von Moltke, Klaus Dieter von Moltke und die bayerische Ministerin Ilse Aigner vor den neuen Luxus-Chalets

Vor rund 300 geladenen Gästen aus Politik, Wirtschaft, Tourismus und Society und bei strahlendem Sonnenschein zwischen der Sommerlaunigkeit der Wettergötter, eröffneten Klaus Dieter Graf von Moltke und Susanne Gräfin von Moltke ihr neues Chalet-Dorf Gut Steinbach im Chiemgau mit seinen 7 spektakulären Chalets, Stammhaus, Forsthaus und Steinbacher Hof auf einem Sonnenplateau bei Reit im Winkl. Nicht ohne Stolz führte Graf von Moltke durch die exclusiven Chalets, die mit ihrer detailverliebten Handwerkskunst, herausragenden Wertigkeit, nobler Eleganz wie auch zeitgenössischem Alpen-Chic und allen Finessen höchster Gastgeber-Kultur beeindrucken. Ilse Aigner gab gemeinsam mit der Familie Graf von Moltke im feschen Dirndl den Startschuss für die neuen Luxus-Chalets. Neben dem fantastischen Blick auf die umliegende Bergwelt des Chiemgauer Kaiserwinkls konnten die Gäste an diesem Abend auch die kulinarischen Köstlichkeiten des Hauses genießen. Mit der unglaublichen Vielfältigkeit Bayerischer Spezialitäten verführte Küchenmeister Achim Hack mit seinem Team die verwöhnten Gaumen der illustren Schar an Gästen, die es sich nicht haben nehmen lassen, in ihren prachtvollen Trachten ihre Referenz zu erweisen und das Steinbacher Service-Team stellte seine professionelle Flexibilität auch bei äusserster Launenhaftigkeit des Wetters unter Beweis, bevor die Band „Tree Gees" im ultimativen weissen Zelt zur Party-Stimmung kräftig einheizte. Am Sonntag ließen die Gäste das Wochenende mit einem Frühschoppen bei bayerischer Jazz Musik ausklingen. Ex-Ski-Ass Michaela Gerg: „Ich kenne Reit im Winkl seit vielen Jahren vom Skifahren und war bislang dort auch eher in „einfacheren" Hotels. Aber ein so exklusives Hotel mit so wunderbaren Chalets ist wirklich eine Bereicherung."

In Feierlaune: TV-Moderator Stefan Scheider

München

Die Welt der Delikatessen

Gourmondo Geschäftsführer Pascal Zier präsentiert das neue Herzstück von Gourmondo: Die neuen Food Studios in München

Seit 15 Jahren zählt Gourmondo als Versandhandel für Lebensmittel und Getränke zu den Onlineadrsse, wenn es um Feinkost, Weine, Spirituosen und Spezialitäten aus aller Welt geht. Mit Einzug des Food Studios in neuen Unternehmenssitz öffnet Gourmondo bewusst seine Türen. Die Philosophie: Kunden auf kulinarische Abenteuer mitnehmen und spannende Geschichten über Kaviar, Austern, edlem Fleisch & Co zu erzählen. „Wir möchten herausfinden, was die Leute wirklich wollen, was ihnen Spaß macht", erklärt Geschäftsführer Pascal Zier. Mit der Eröffnungparty ist das u.a. mit Gillardeau Austern, Linguine mit Trüffel, Dry Aged Schwein und Rind jedenfalls schon mal gelungen.

SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

Davidoff

Winston CHURCHILL®

THE LATE HOUR

TIEFE UND DUNKLE AROMEN ERHELLEN DIE NACHT

DIE NEUE DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL – THE LATE HOUR

FÜR SIR WINSTON WAR DIE DUNKELHEIT DIE TREIBENDE KRAFT.
GLEICHERMASSEN IST SIE DIE INSPIRATION FÜR DIESE KOMPLEXE UND VOLLMUNDIGE ZIGARRE
DEREN TABAK IN FÄSSERN VON EDELSTEM SCOTCH SINGLE MALT WHISKY GEREIFT IST.

CIGARS OF CHARACTER

#timebeautifullyfilled davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein